

**PENERAPAN METODE *LEARNING TOGETHER* UNTUK MENINGKATKAN
KOMPETENSI PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA PADA SISWA
KELAS XI JASA BOGA SMK NEGERI 3 SUKOHARJO**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk
Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh:
Aneke Rahmawati
NIM.13511242011

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015**

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENERAPAN METODE *LEARNING TOGETHER* UNTUK MENINGKATKAN
KOMPETENSI PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA PADA SISWA
KELAS XI JASA BOGA SMK NEGERI 3 SUKOHARJO**

Disusun Oleh:

Aneke Rahmawati
NIM. 13511242011

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, Agustus 2015

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui
Dosen Pembimbing

Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 198803 2 001

Dra. Sri Palupi, M.Pd
NIP. 19571111 198803 2 001

HALAMAN PENGESAHAN
Tugas Akhir Skripsi

**PENERAPAN METODE *LEARNING TOGETHER* UNTUK MENINGKATKAN
KOMPETENSI PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA PADA SISWA
KELAS XI JASA BOGA SMK NEGERI 3 SUKOHARJO**

Disusun Oleh:
Aneke Rahmawati
NIM. 13511242011


Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada
Tanggal 14 Agustus 2015

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	TandaTangan	Tanggal
<u>Dra. Sri Palupi, M.Pd</u> Ketua Penguji/Pembimbing		14 Agustus 2015
<u>Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si</u> Sekretaris		14. Agustus 2015
<u>Dra. Marwanti, M.Pd</u> Penguji		14. Agustus 2015

Yogyakarta, Agustus 2015
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,




Dr. Moch. Bruri Triyono
NIP. 195560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aneke Rahmawati

NIM : 13511242011

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Penerapan Metode *Learning Together* Untuk Meningkatkan Kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia Pada Siswa Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Agustus 2015

Yang Menyatakan,



Aneke Rahmawati
NIM. 13511242011

MOTTO

“Learn from the past, live for today and plan for tomorrow”

“The best pleasure in life is doing what people say you can’t do”

“Orang yang menginginkan impiannya menjadi kenyataan, harus menjaga diri agar tidak tertidur.”

(Richard Wheeler)

“Apapun yang sanggup anda bayangkan akan anda benar-benar terima”

(Napoleon Hill)

“Kesalahan orang lain terletak pada mata kita, tetapi kesalahan kita sendiri terletak pada punggung kita.”

(Ruchert)

PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT, skripsi ini saya persembahkan kepada:

- Kedua Orang Tuaku tercinta, Papa mertua, Mama mertua dan saudara-saudaraku yang ku sayangi terimakasih karena selalu memberikan motivasi, dorongan dan doa agar diberikan kelancaran dalam penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
- Suamiku tercinta Adhitya Kusuma Wardana, S.Kel, M.Sc, M.Si yang selalu mendoakan dan menyemangatiku setiap detik untuk menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini.
- Teman-teman seperjuangan PT Boga S1 PKS 2013 yang selama ini memberikan dorongan mental, kerja sama serta bantuan dalam menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini.
- Terimakasih almamater kebanggaanku, Almamater Universitas Negeri Yogyakarta yang selama ini menjadi wadah dalam kami mengemban ilmu.
- Pihak-pihak yang memberikan inspirasi, ide dan motivasi yang sangat bermanfaat sehingga mempunyai andil pengaruh besar terhadap diri saya.

**PENERAPAN METODE *LEARNING TOGETHER* UNTUK MENINGKATKAN
KOMPETENSI PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA PADA SISWA KELAS
XI JASA BOGA SMK NEGERI 3 SUKOHARJO**

Aneke Rahmawati
NIM.13511242011

ABSTRAK

Penelitian Tindakan Kelas ini bertujuan untuk mengetahui: 1) Pelaksanaan pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* untuk meningkatkan kompetensi pengolahan makanan Indonesia. 2) Peningkatan kompetensi pengolahan makanan Indonesia dengan menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* pada siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo.

Penelitian ini merupakan Penelitian Tindakan Kelas (*action research classroom*) yang terdiri dari dua siklus dengan desain penelitian model Kemmis dan Taggart. Siklus yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian terdiri dari empat (4) tahap yaitu: 1) perencanaan, 2) tindakan, 3) pengamatan, 4) refleksi. Penelitian tindakan kelas ini dilaksanakan di SMK Negeri 3 Sukoharjo dengan jumlah 34 siswa pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dari bulan Oktober sampai bulan Agustus 2015. Teknik pengumpulan data diperoleh dari tes hasil belajar, angket dan dokumentasi. Uji validasi instrumen dalam penelitian ini menggunakan validitas isi dengan pendapat dari *judgement expert*, sedangkan uji reliabilitas adalah dengan menggunakan konsistensi antar *rater* dan tes menggunakan KR 20. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Pelaksanaan pembelajaran dilaksanakan dengan tahapan-tahapan: a) Memulai pelajaran dengan salam, doa presensi siswa, b) Menyampaikan materi Pengolahan Makanan Indonesia (penjelasan materi dan mempelajari resep) c) Pembentukan tim kerja, d) Memulai praktik Pengolahan Makanan Indonesia, e) Melakukan penilaian. 2) Terdapat peningkatan kompetensi membaca resep Pengolahan Makanan Indonesia dengan menggunakan metode pembelajaran tipe *Learning Together*. Dilihat dari aspek kognitif diperoleh rata-rata penilaian siklus 1 sebesar 73,82, sedangkan siklus 2 sebesar 95 dengan peningkatan penilaian 20,52%. Aspek afektif diperoleh penilaian siklus 1 dengan rata-rata 64,31 dan pada siklus 2 dengan rata-rata 84,9 sehingga diperoleh peningkatan sebesar 32,01%. Pada aspek psikomotorik diperoleh nilai rata-rata untuk siklus 1 sebesar 64,71 dan pada siklus 2 sebesar 87,06, sehingga diperoleh peningkatan dari kedua siklus adalah 34,53%. Dari hasil pembelajaran peningkatan ketuntasan pembelajaran dari pra tindakan sebesar 41,2% menjadi 52,90% dan pada siklus 2 ketuntasan hasil pembelajaran meningkat sebanyak 100%. Oleh karena itu, tindakan pendekatan model *Cooperative Learning* (CL) tipe *Learning Together* (LT) dikatakan berhasil.

Kata Kunci : *Learning Together*, Model Pembelajaran, Resep Pengolahan Makanan Indonesia

**THE APPLICATION OF THE LEARNING TOGETHER METHOD TO
IMPROVE THE COMPETENCY IN INDONESIAN FOOD PROCESSING
AMONG GRADE XI STUDENTS OF CULINARY SERVICES OF SMK
NEGERI 3 SUKOHARJO**

Aneke Rahmawati
NIM 13511242011

ABSTRACT

This classroom action research study aimed to investigate: 1) the implementation of the cooperative learning of the Learning Together type to improve the competency in Indonesian food processing, and 2) the improvement of the competency in Indonesian food processing through the cooperative learning of the Learning Together type among Grade XI students of Culinary Services of SMK Negeri 3 Sukoharjo.

This was a classroom action research study consisting of two cycles using the research design model by Kemmis and McTaggart. Each cycle in the study consisted of four stages, i.e.: 1) planning, 2) action, 3) observation, and 4) reflection. The study was conducted at SMK Negeri 3 Sukoharjo involving 34 students attending the Indonesian Food Processing subject from August to October 2015. The data were collected through learning achievement tests, questionnaires, and documentation. The instrument validity was assessed in terms of the content validity through expert judgment, the reliability was assessed by the inter-rater consistency, and the tests were assessed by KR 20. The data were analyzed by means of the quantitative descriptive technique.

The results of the study were as follows. 1) The learning was implemented through the stages of: a) starting the lesson with greetings, prayers, and roll calling; b) presenting the materials for Indonesian food processing (explaining the materials and studying recipes); c) making work teams; d) starting to practice Indonesian food processing; and e) conducting assessment. 2) There was an improvement in the competency in reading recipes for Indonesian food processing through the cooperative learning of the Learning Together type. In the cognitive aspect, in Cycle 1 the mean score was 73.82 and in Cycle 2 it was 95 with an improvement of 20.52%. In the affective aspect, in Cycle 1 the mean score was 64.31 and in Cycle 2 it was 84.9 with an improvement of 32.01%. In the psychomotor aspect, in Cycle 1 the mean score was 64.71, and in Cycle 2 it was 87.06 with an improvement of 34.53%. In terms of the learning outcomes, the improvement of the mastery learning in the pre-cycle was 41.2% and it became 52.90%. In Cycle 2, the mastery of learning outcomes improved to 100%. Therefore, actions in the cooperative learning model of the Learning Together (LT) type were successful.

Keywords: *Learning Together, Cooperative Learning, Recipes for Indonesian Food Processing*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat Rahmat dan Karunia-Nya. Tugas Akhir Skripsi (TAS) dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapat gelar Sarjana Pendidikan dengan judul **“Penerapan Metode *Learning Together* Untuk Meningkatkan Kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia Pada Siswa Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo”** dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Dra. Sri Palupi, M.Pd selaku dosen pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, doa dan bimbingan selama penyusunan TAS ini.
2. Dra. Marwanti, M.Pd selaku dosen penguji TAS dan selaku validator yang telah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
3. Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si selaku dosen sekertaris TAS dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga yang telah memberikan masukan, dorongan, bantuan dan kelancaran dalam menyelesaikan TAS ini
4. Dr. Endang Mulyatiningsih selaku validator instrument penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai tujuan.
5. Dra. Sri Wahyuningsih selaku validator instrument dan selaku guru pembimbing Pengolahan Makanan Indonesia SMK Negeri 3 Sukoharjo yang telah membantu dan membimbing dalam proses pelaksanaan penelitian hingga penelitian selesai.
6. Noor Fitrihana, M.Eng selaku ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.
7. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan TAS.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT.

Dalam Penulisan skripsi ini Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari sempurna sehingga penulis membutuhkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kemajuan pendidikan di masa yang akan datang. Semoga TAS ini dapat menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkan.

Yogyakarta, Agustus 2015

Penulis



Aneke Rahmawati

NIM. 13511242011

DAFTAR ISI

	Hal.
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	8
C. Pembatasan Masalah	9
D. Rumusan Masalah	9
E. Tujuan Penelitian	10
F. Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN TEORI	12
A. Kompetensi	12
B. Membaca	14
C. Pemahaman	21
D. Resep Masakan	26
E. Macam-Macam Pembelajaran Kooperatif	30
F. Metode Pembelajaran Kooperatif tipe <i>Learning Together</i> (LT)	52
G. Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)	56
H. Materi Pengolahan Makanan Indonesia	60
I. Hasil Penelitian yang Relevan	64
J. Kerangka Berpikir	65
K. Hipotesis Tindakan	69
BAB III METODE PENELITIAN	70
A. Desain Penelitian	70
B. Tempat dan Waktu Penelitian	72
C. Subyek Penelitian	72
D. Jenis Tindakan	73
E. Teknik Pengumpulan Data	77
F. Instrumen Penelitian	79
G. Validasi Instrumen	85
H. Teknik Analisis Data	89
I. Indikator Keberhasilan	91
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	93
A. Prosedur Penelitian	93
B. Hasil Penelitian	96

C. Pembahasan	113
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	118
A. Simpulan	118
B. Implikasi.....	119
C. Keterbatasan Penelitian.....	120
D. Saran	120
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 1. SK dan KD Pengolahan Makanan Indonesia dengan Tema Lauk Pauk Hewani.....	61
Tabel 2. SK dan KD Pengolahan Makanan Indonesia dengan Tema Kue Nusantara.....	61
Tabel 3. Silabus Pengolahan Makanan Indonesia dengan Tema lauk Pauk Hewani	62
Tabel 4. Silabus Pengolahan Makanan Indonesia dengan Tema Kue Nusantara	63
Tabel 5. Kisi-kisi soal kognitif pada siklus I dengan tema Lauk Pauk Hewani	81
Tabel 6. Kisi-Kisi Soal Kognitif Pada Siklus II Dengan Tema Kue Nusantara	82
Tabel 7. Kisi-Kisi Soal Aspek Afektif Pada Siklus I Dan Siklus II	83
Tabel 8. Kisi-Kisi Soal Aspek Psikomotorik Pada Siklus I Dan Siklus II	84
Tabel 9. Hasil Analisis Tingkat Kesukaran Butir Soal Uji Instrumen	87
Tabel 10. Hasil Analisis Klasifikasi Daya Beda Butir Soal.....	87
Tabel 11. Hasil Analisis Klasifikasi Distraktor Butir Soal	88
Tabel 12. Klasifikasi Kualitas Butir Soal	88
Tabel 13. Klasifikasi Tingkat Reliabilitas Tes	89
Tabel 14. Kriteria Tingkat Keberhasilan Belajar.....	91
Tabel 15. Skor Tes Kemampuan Awal Siswa.....	94
Tabel 16. Skor Penilaian Kognitif Siswa Siklus Pertama.....	100
Tabel 17. Skor Penilaian Afektif Siswa (Siklus Pertama)	101
Tabel 18. Skor Penilaian Psikomotorik Siswa (Siklus Pertama)	102
Tabel 19. Skor Penilaian Kognitif Siswa Siklus Kedua.....	108
Tabel 20. Skor Penilaian Afektif Siswa (Siklus Kedua)	109
Tabel 21. Skor Penilaian Psikomotorik Siswa (Siklus Kedua)	110
Tabel 22. Perbandingan Rata-Rata Nilai Pada Siklus I dan Siklus II.....	112

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 1. Bagan Kerangka Berfikir.....	68
Gambar 2. Model Siklus Kemmis & Mc Taggart	71
Gambar 3. Grafik Penilaian Aspek Kognitif, Afektif, Psikomotor Siklus I dan II	111
Gambar 4. Diagram Grafik Ketuntasan Pembelajaran	113

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Instrumen Penelitian
- Lampiran 2. Perangkat Pembelajaran
- Lampiran 3. Uji Validitas
- Lampiran 4. Hasil Penelitian
- Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan
- Lampiran 6. Surat Ijin Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Secara umum, pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar siswa secara aktif dapat mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya dan masyarakat. Sebagaimana tercantum dalam Undang–Undang No.20 Tahun 2003 Pasal 3, tentang tujuan Pendidikan Nasional Bab II Pasal 3 yang berbunyi:

Pendidikan nasional bertujuan mencerdaskan bangsa dan mengembangkan manusia Indonesia seutuhnya, yaitu manusia yang beriman dan bertaqwa terhadap Tuhan Yang Maha Esa dan berbudi pekerti luhur, memiliki pengetahuan dan ketrampilan, kesehatan jasmani dan rohani, kepribadian yang mantap dan mandiri serta rasa tanggung jawab kemasyarakatan dan kebangsaan.

Kualitas pendidikan sebagian besar ditentukan oleh mutu kegiatan belajar mengajar di sekolah. Salah satu faktor keberhasilan dalam kegiatan belajar ialah adanya nilai disiplin pada siswa. Dalam proses belajar mengajar di sekolah pengamalan nilai disiplin mempunyai peranan yang penting dalam pembelajaran, dengan adanya nilai disiplin siswa dapat menerima materi pelajaran yang disampaikan oleh guru dengan baik.

Kegiatan belajar adalah suatu proses kompleks yang terjadi pada diri setiap orang sepanjang hidupnya. Proses kegiatan belajar terjadi karena adanya interaksi antara seseorang dengan lingkungannya, sehingga dalam kegiatan belajar dapat dilakukan dimana saja, tanda bahwa seseorang telah belajar yaitu

terdapat perubahan tingkah laku pada diri orang tersebut (Arsyad, 2007 :1-2). Salah satu kegiatan belajar yang paling umum dilakukan adalah kegiatan membaca. Membaca merupakan kegiatan yang sangat penting dan bermanfaat untuk kemajuan suatu bangsa. Pernyataan ini seperti yang dikemukakan oleh Maynard (2010: 209), membaca merupakan kemampuan penting dalam pembelajaran di sekolah dan di dalam kehidupan manusia. Hal ini dikarenakan seseorang akan banyak memperoleh pengetahuan dan wawasan yang luas dengan cara membaca. Meski pemakaian alat-alat elektronik di zaman yang serba modern ini sudah semakin maju dan meluas, ternyata penggunaannya tidak dapat menggantikan posisi bahasa tulisan.

Bahasa tulisan merupakan sesuatu yang tidak dapat ditinggalkan. Bahasa tulisan tetap menjadi alat yang paling efektif untuk menyampaikan berbagai informasi, terutama informasi yang berkaitan dengan pengetahuan di dunia pendidikan. Hal ini dapat dibuktikan dengan adanya fenomena yang menggambarkan bahwa hampir seluruh ilmu pengetahuan dipaparkan dalam bentuk tulisan. Oleh karena itu, membaca merupakan kegiatan yang sangat penting dilakukan oleh masyarakat untuk perubahan menjadi lebih baik.

Kemampuan dalam membaca merupakan kemampuan yang sangat penting dalam setiap kehidupan terutama bagi para siswa (peserta didik) karena dengan membaca, dapat menambah dan memperluas wawasan siswa disegala bidang. Siswa yang tidak memahami betapa pentingnya kemampuan membaca akan kehilangan motivasi belajar. Sebaliknya, siswa yang berhasil memanfaatkan kemampuan membaca dalam kehidupan personal mereka akan lebih mampu untuk bekerja keras. Menurut Nurgiyantoro (2001: 247) menyebutkan bahwa

aktivitas dan tugas membaca merupakan suatu hal yang tidak dapat ditawar lagi dalam dunia pendidikan. Siswa memperoleh sebagian besar ilmu melalui aktivitas membaca. Meskipun kemampuan membaca memiliki peranan yang sangat besar, namun sebagian siswa yang mengeluhkan kemampuan dalam membaca seperti pemahaman dan maksud dari isi bacaan. Banyak siswa yang masih malas dalam membaca, sehingga pendalaman setiap bacaan sulit untuk dipahami karena siswa tidak secara benar membaca bacaan.

Salah satu penyebab rendahnya kemampuan membaca adalah kurangnya perhatian dan kemampuan guru dalam menggunakan strategi untuk mengkomunikasikan bahan pelajaran membaca pada siswa yang mempunyai berbagai perbedaan kemampuan, pengalaman, dan minat. Menurut Sanjaya (2006: 126) pemilihan pembelajaran yang tepat harus dilakukan oleh guru untuk mencapai tujuan pembelajaran, sehingga apa yang harus dicapai dalam pembelajaran akan menentukan bagaimana cara mencapainya. Pada dasarnya perhatian dan kemampuan guru diperlukan untuk membantu siswa yang memiliki perbedaan, dengan memberi perlakuan yang adil dan manusiawi. Setiap guru diharapkan mampu memodifikasi materi pelajaran untuk siswa yang mempunyai karakter yang berbeda.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh *Programme for International Student Assessment* (PISA) 2009, kemampuan membaca di Indonesia menduduki peringkat ke-57 dari 65 negara (Prasetya, 2010:1). Dalam penelitiannya, PISA juga memberikan hasil penelitian lain yang masih terkait dengan kemampuan membaca di 65 negara di dunia. Dalam kemampuan membaca, skor Indonesia adalah 402, sementara skor tertinggi diraih Kota Shanghai, China. Hasil

penelitian kemampuan siswa Indonesia masih di bawah siswa Thailand. Demikian pula dengan penguasaan materi dari bacaan, siswa hanya mampu menyerap 30% dari materi bacaan yang tersaji dalam bahan bacaan.

Hal tersebut juga didukung berdasarkan salah satu penelitian yang mengungkap lemahnya kemampuan siswa, adalah penelitian *Progress in International Reading Literacy Study* (PIRLS), yaitu studi internasional dalam bidang membaca pada anak-anak di seluruh dunia yg disponsori oleh *The International Association for the Evaluation Achievement*. Hasil studi menunjukkan bahwa rata-rata anak Indonesia berada pada urutan keempat puluh dua dari 45 negara di dunia.

Selain itu berdasarkan penelitian yang dilakukan Hery Firmansah yang diadopsi dari Soedarso (2007: 4) menyatakan pada era modern ini, seseorang siswa dituntut untuk menguasai ilmu pengetahuan dan teknologi sebanyak mungkin. Salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan tersebut adalah membaca. Membaca adalah aktivitas yang kompleks dengan mengerahkan sejumlah besar tindakan yang terpisah-pisah. Orang harus menggunakan pengertian dan khayalan, mengamati dan mengingat-ingat. Dalam kegiatan membaca tidak dapat tanpa menggerakkan mata atau tanpa menggunakan pikiran. Pemahaman dan kecepatan membaca sangat bergantung pada kecakapan dalam menjalankan organ tubuh yang diperlukan untuk itu.

Berbagai strategi untuk memperoleh kemampuan membaca yang memadai perlu dipergunakan. Hal ini, mengingat kemampuan membaca sangat berperan penting untuk menyerap informasi dari berbagai media cetak. Proses penyerapan informasi perlu adanya kemampuan berfikir yang baik, yakni kemampuan berfikir

kritis (Burn, 2004: 225). Dalam kemampuan berfikir kritis pembaca mampu mengulas bahan bacaan secara kritis untuk menemukan keseluruhan makna bahan bacaan baik makna tersurat, maupun makna tersirat melalui tahap mengenal, memahami, menganalisis, mensintesis, dan menilai. Dengan menerapkan kemampuan berfikir kritis dalam proses membaca diharapkan pemahaman siswa terhadap bacaan dapat mengalami peningkatan secara maksimal.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan yang terus berupaya menghasilkan lulusan yang berkualitas, terampil, profesional dan berdisiplin tinggi yang nantinya mampu bersaing dalam dunia kerja. Hal ini sesuai dengan yang tercantum dalam isi Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (SPN) pasal 3 mengenai tujuan pendidikan dan penjelasan pasal 15 yang menyebutkan bahwa pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan siswa terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Kendala yang terjadi saat ini banyaknya pengangguran dari kalangan lulusan SMK, dimana setiap tahunnya jumlah kelulusan semakin bertambah. Berdasarkan Laporan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2014 dari jumlah penduduk sebanyak 117,4 juta, diantaranya yang menjadi pengangguran sebanyak 7,70 juta orang, dimana sebanyak 10,43% dari lulusan SMK. Berdasarkan data tersebut menunjukkan bahwa lulusan SMK menempati posisi atas dalam jumlah pengangguran (Laporan Sata Sosial Ekonomi, Katalog BPS, Februari 2015). Oleh karena itu pendidikan di SMK dirancang untuk membekali siswa dengan keahlian tertentu, yaitu dengan menguasai kemampuan standar atau kompetensi.

Salah satu standar kompetensi yang terdapat di kurikulum SMK Negeri 3 Sukoharjo adalah pengolahan makanan Indonesia dalam bentuk resep makanan. Resep makanan adalah suatu petunjuk tentang pengolahan makanan yang berisi bahan yang diperlukan, cara-cara pembuatannya serta cara menghidangkan. Resep masakan harus terdapat nama masakan, komposisi atau bahan dengan kuantitasnya, alat-alat yang dibutuhkan, cara memasak, lama waktu memasak, perkiraan jumlah kalori dan ketahanan makanan dan penyimpanan. Kompetensi ini yang dianggap banyak menggunakan teknik membaca untuk mengetahui setiap permasalahan dalam pembelajaran adalah mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia dalam bentuk resep masakan. Dengan membaca resep masakan, diharapkan siswa dapat memahami isi resep tersebut sehingga mempermudah siswa dalam mempraktikkan langkah-langkah dalam pembuatan suatu produk, dan mempermudah siswa melakukan praktek pembelajaran.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada tahun 2015, ditemukan bahwa di SMK Negeri 3 Sukoharjo khususnya pada siswa di kelas XI Jasa Boga pada matapelajaran Pengolahan Makanan Indonesia, memiliki pemahaman membaca yang masih rendah dalam memahami langkah-langkah pembuatan produk yang berakibat kurang maksimal sehingga produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan harapan. Hal ini dikarenakan siswa kurang memahami setiap isi resep yang telah ditentukan oleh guru. Hasil nilai ulangan kelas XI sebanyak 42% siswa tidak mencapai kriteria ketuntasan dengan rata-rata nilai skor kelas 51,32, dan sisanya 68% adalah siswa yang mencapai kriteria ketuntasan dengan rata-rata nilai skor kelas 75,10. Terbukti berdasarkan hasil ulangan pada siswa di kelas XI Jasa Boga dalam mata pelajaran pengolahan

makanan Indonesia banyak nilai siswa yang tidak mencapai kriteria ketuntasan. Salah satu penyebab mendasar adalah metode pembelajaran guru yang masih bersifat satu arah (ceramah) atau masih berpusat pada guru sebagai pusat informasi, menjadikan siswa tidak aktif dalam kegiatan pembelajaran.

Berdasarkan pengamatan peneliti terdapat dua faktor yang mengakibatkan kegagalan dalam proses pembelajaran ini yaitu: (1) faktor internal dari diri siswa yang kurang bisa memahami dan kurang bisa menangkap pesan yang terkandung didalam resep (Siswa masih ragu, siswa tidak memahami resep, siswa malu bertanya), (2) faktor eksternal yaitu resep yang susah dimengerti dan cara penyampaian yang kurang menarik. Oleh karena itu diperlukan penerapan pembelajaran yang dimungkinkan dapat meningkatkan kemampuan membaca siswa. Salah satu metode pembelajaran yang dikembangkan dengan mengacu pada suatu proses pembelajaran aktif dan menyenangkan adalah metode pembelajaran kooperatif (*cooperative learning*). Menurut Anita Lie (2007: 30) terdapat lima unsur dari pembelajaran kooperatif yaitu 1) saling ketergantungan positif, 2) tanggung jawab perseorangan, 3) tatap muka, 4) komunikasi antar anggota, dan 5) evaluasi proses kelompok. Kelima unsur tersebut yang nantinya akan membantu peserta didik dalam mencapai pemahaman konsep melalui suatu kelompok belajar, sehingga peserta didik lebih termotivasi untuk belajar.

Pembelajaran kooperatif mulai dikembangkan dengan berbagai tipe, salah satunya adalah pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* (Belajar Bersama). Tipe *Learning Together* merupakan tipe pembelajaran yang lebih melibatkan keaktifan siswa sebagai subyek belajar dan membentuk *self concept* dalam diri siswa tersebut. Kosep pembelajaran tipe *Learning Together* lebih

mengarahkan siswa untuk dapat dan mampu belajar bersama, sehingga memberikan kesempatan kepada setiap siswa belajar dari teman dalam kelompoknya. Selain itu tipe *Learning Together* dapat dilihat dari keaktifan siswa dalam menyelesaikan suatu permasalahan bersama-sama untuk kemudian dipecahkan dan dihasilkan suatu kesimpulan hasil. Oleh karena itu dalam tipe *Learning Together* dibutuhkan konsep pemahaman dari siswa terhadap materi pelajaran. Adanya peningkatan siswa dalam memahami isi resep diharapkan siswa dapat menunjukkan peningkatan hasil belajar dengan nilai minimal 75 untuk memenuhi ketuntasan nilai KKM Pengolahan Makanan Indonesia.

Adanya berbagai permasalahan di atas perlu perubahan dalam metode pembelajaran supaya siswa memiliki kemampuan dalam membaca dengan baik, tidak hanya sekedar membaca akan tetapi memahami setiap bacaan yang dibaca. Oleh sebab itu, perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut mengenai penerapan metode kooperatif teknik *Learning Together* pada mata pelajaran pengolahan bahan makanan Indonesia dalam rangka membantu meningkatkan kompetensi membaca pemahaman resep siswa di kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Kurangnya pemahaman dan daya tangkap siswa di dalam membaca resep Pengolahan Makanan Indonesia terbukti bahwa penguasaan materi dari bacaan, siswa hanya mampu menyerap 30% dari materi bacaan yang tersaji dalam bahan bacaan.

2. Banyaknya pengangguran dari kalangan lulusan SMK, dimana setiap tahunnya jumlah kelulusan semakin bertambah jumlahnya karena rendahnya kompetensi dasar yang dikuasi oleh siswa.
3. Rendahnya nilai kompetensi siswa dimana sebanyak 42% siswa belum dinyatakan tuntas dalam pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia.
4. Proses pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Sukoharjo masih bersifat satu arah (ceramah) atau masih berpusat pada guru sebagai pusat informasi, bukan pembelajaran yang berpusat pada siswa.
5. Rendahnya kompetensi membaca resep makanan, sehingga perlu diterapkan suatu proses pembelajaran aktif dan menyenangkan yaitu dengan pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together*.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka perlu membatasi masalah pada penelitian ini, agar penelitian ini terarah dan mencapai sasaran yang diinginkan. Oleh karena itu, batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Permasalahan pada peningkatan kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia.
2. Metode pembelajaran kooperatif yang digunakan adalah tipe *Learning Together* pada kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah dan identifikasi masalah maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah melaksanakan pembelajaran dengan menggunakan metode pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* untuk meningkatkan

kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo?

2. Bagaimana peningkatan kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia dengan menggunakan metode pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* pada siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, tujuan pembelajaran yang hendak dicapai adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pelaksanaan pembelajaran dengan menggunakan metode pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* untuk meningkatkan kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo.
2. Mengetahui peningkatan kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia dengan menggunakan metode pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* pada siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo.

F. Manfaat Penelitian

Adapun hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara praktis terhadap kemampuan membaca pemahaman. Berikut manfaat yang dapat diperoleh dari hasil penelitian ini :

1. Bagi siswa, hasil penelitian ini akan dapat digunakan sebagai teknik untuk meningkatkan kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia.
2. Bagi guru dan calon guru, penelitian ini dapat dijadikan referensi tindakan atau teknik dalam meningkatkan kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia. Penelitian ini diharapkan juga dapat meningkatkan motivasi guru untuk

menerapkan berbagai teknik, strategi, metode, atau media yang efektif untuk menunjang proses pembelajaran sehingga dapat meningkatkan motivasi siswa yang akhirnya berdampak pada hasil pembelajaran praktikum.

3. Bagi peneliti, penelitian ini merupakan suatu bentuk tindakan kolaboratif yang diharapkan dapat dijadikan bahan kajian dalam inovasi pembelajaran untuk meningkatkan mutu pendidikan.
4. Bagi pihak sekolah, penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas proses belajar mengajar di sekolah serta menciptakan *output* siswa yang berkualitas. Penelitian ini juga diharapkan dapat mengembangkan budaya penelitian dan penulisan karya ilmiah lainnya sebagai penunjang peningkatan kualitas pendidikan.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kompetensi

Menurut Wina Sanjaya (2009: 68) dalam konteks pengembangan kurikulum, kompetensi adalah perpaduan dari pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikap yang direfleksikan dalam kebiasaan berfikir dan bertindak. Seseorang yang memiliki kompetensi tertentu bukan hanya mengetahui, tetapi juga dapat memahami dan menghayati bidang tersebut yang tercermin dalam pola perilaku sehari-hari. dalam kompetensi sebagai tujuan terdapat beberapa aspek, yaitu :

- 1) Pengetahuan (*Knowledge*), kemampuan dalam bidang kognitif
- 2) Pemahaman (*Understanding*), yaitu kedalaman pengetahuan yang dimiliki setiap individu
- 3) Kemahiran (*Skill*), yaitu kemampuan individu untuk melaksanakan secara praktis tentang tugas atau pekerjaan yang dibebankan kepadanya
- 4) Nilai (*Value*), yaitu norma-norma yang dianggap baik oleh setiap individu
- 5) Sikap (*Attitude*), yaitu pandangan individu terhadap sesuatu
- 6) Minat (*Interest*), yaitu kecenderungan individu untuk melakukan sesuatu perbuatan

Menurut Becker and Ulrich dalam Suparno (2005: 24) bahwa *competency refers to an individual's knowledge, skill, ability or personality characteristics that directly influence job performance*. Artinya, kompetensi mengandung aspek-aspek pengetahuan, ketrampilan (keahlian) dan kemampuan ataupun karakteristik kepribadian yang mempengaruhi kinerja.

Secara lebih rinci, Spencer dan Spencer dalam Palan (2007: 84) mengemukakan bahwa kompetensi menunjukkan karakteristik yang mendasari perilaku yang menggambarkan motif, karakteristik pribadi (ciri khas), konsep diri, nilai-nilai, pengetahuan atau keahlian yang dibawa seseorang yang berkinerja unggul (superior performer) di tempat kerja. Ada 5 (lima) karakteristik yang membentuk kompetensi yakni 1). Faktor pengetahuan meliputi masalah teknis, administratif, proses kemanusiaan, dan sistem. 2). Keterampilan; merujuk pada kemampuan seseorang untuk melakukan suatu kegiatan. 3). Konsep diri dan nilai-nilai; merujuk pada sikap, nilai-nilai dan citra diri seseorang, seperti kepercayaan seseorang bahwa dia bisa berhasil dalam suatu situasi. 4). Karakteristik pribadi; merujuk pada karakteristik fisik dan konsistensi tanggapan terhadap situasi atau informasi, seperti pengendalian diri dan kemampuan untuk tetap tenang dibawah tekanan. 5). Motif; merupakan emosi, hasrat, kebutuhan psikologis atau dorongan-dorongan lain yang memicu tindakan.

Pernyataan di atas mengandung makna bahwa kompetensi adalah karakteristik seseorang yang berkaitan dengan kinerja efektif dan atau unggul dalam situasi pekerjaan tertentu. Kompetensi dikatakan sebagai karakteristik dasar (*underlying characteristic*) karena karakteristik individu merupakan bagian yang mendalam dan melekat pada kepribadian seseorang yang dapat dipergunakan untuk memprediksi berbagai situasi pekerjaan tertentu. Kemudian dikatakan berkaitan antara perilaku dan kinerja karena kompetensi menyebabkan atau dapat memprediksi perilaku dan kinerja.

Kompetensi bukan hanya sekedar pemahaman akan materi pelajaran akan tetapi bagaimana pemahaman dan penguasaan materi itu dapat mempengaruhi cara bertindak dan berperilaku dalam kehidupan sehari-hari termasuk perilaku kognitif, afektif dan psikomotor. Bloom beserta para penerus gagasan-gagasannya dalam

Ahmad Rohani dan Abu Hamadi (1995: 41-42), mengklasifikasikan tujuan pengajaran ke dalam tiga ranah (tiranah) yaitu:

- 1) Ranah kognitif (*Cognitive Domain*) meliputi 6 kategori secara hierarkis, sehingga menjadi taraf-taraf yang menjadi semakin kompleks :
 - a) Pengetahuan (*Knowledge*)
 - b) Pemohonan (*Comprehension*)
 - c) Penerapan (*Application*)
 - d) Analisis (*Analysis*)
 - e) Sintesis (*Synthesis*)
 - f) Evaluasi (*Evaluation*)
- 2) Ranah Afektif (*Affective Domain*), meliputi 5 kategori secara hierarkis;
 - a) *Receiving* (Penerimaan)
 - b) *Responding* (Partisipasi)
 - c) *Valuing* (Penilaian/Penentuan sikap)
 - d) *Organization* (Organisasi)
 - e) *Characterization by a value or value complex* (Pembentukan pola hidup)
- 3) Ranah Psikomotor (*Psychomotoric Domain*), inilah yang dikembangkan Simpson (bukan Bloom dan kawan-kawan). Meliputi 7 kategori secara hierarkis;
 - a) *Perception* (Persepsi)
 - b) *Set* (Kesiapan)
 - c) *Guided Response* (Gerakan Terbimbing)
 - d) *Mechanical Response* (Gerakan Terbiasa)
 - e) *Complex Response* (Gerakan yang Kompleks)
 - f) *Adjustment* (Penyesuaian Pola Gerakan)
 - g) *Creativity* (Kreativitas).

Berdasarkan uraian tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa kompetensi adalah suatu kemampuan yang berhubungan dengan kegiatan mental, kegiatan berpikir dan sumber perubahan yang dilaksanakan dalam pemecahan masalah, perubahan sosial dan penggerak untuk berbuat yang berkaitan dengan pelaksanaan tugas kerja. Kompetensi secara umum mencakup tiga ranah yaitu ranah pengetahuan (kognitif), sikap (afektif) dan keterampilan (psikomotor).

B. Membaca

1. Pengertian membaca

Kegiatan membaca merupakan kegiatan yang kompleks. Selain membutuhkan kemampuan visual untuk membaca lambang-lambang huruf menjadi bermakna,

kemampuan kognitif untuk memahami bacaanpun diperlukan. Menurut Frager (2010:30) membaca merupakan sebuah kegiatan yang aktif. Melihat membaca sebagai pencarian makna secara pasif adalah suatu kesalahan karena membaca lebih aktif daripada itu. Sedangkan Menurut Hodgson (Tarigan, 2008: 7) mengemukakan pendapatnya bahwa membaca merupakan proses yang dilakukan serta dipergunakan oleh pembaca untuk memperoleh pesan, yang hendak disampaikan oleh penulis melalui media kata-kata/bahasa tulis. Jadi, dari bacaan pembaca dapat menangkap ide, gagasan dan amanat yang hendak disampaikan oleh penulis. Dengan demikian, sewaktu proses membaca berlangsung, selama itu pula terjadi komunikasi secara tidak langsung antara pembaca dengan penulis.

Hal senada juga diungkapkan oleh Rahim (2008: 2), bahwa membaca merupakan sesuatu yang rumit yang melibatkan banyak hal, tidak hanya sekedar melafalkan tulisan, tetapi juga melibatkan aktivitas visual, berpikir, psikolinguistik, dan metakognitif. Pembaca perlu berperan aktif dalam merespon sumber bacaan. Pernyataan yang sama juga disebutkan oleh Crawley dan mountain (dalam Rahim, 2008: 2) suatu yang rumit yang melibatkan banyak hal, tidak hanya sekedar melafalkan tulisan, tetapi juga melibatkan aktifitas visual, berfikir, psikolinguistik, dan metakognitif. Oleh sebab itu, menegaskan kepada guru bahwa membaca bukan perilaku pasif melainkan ada energi intelektual yang harus dikembangkan.

Kegiatan membaca meliputi 3 keterampilan dasar yaitu *recording*, *decoding*, dan *meaning*. *Recording* merujuk pada kata-kata dan kalimat, kemudian mengasosiasikannya dengan bunyi-bunyinya sesuai dengan sistem tulisan yang digunakan. Proses *decoding* merujuk pada proses penerjemahan rangkaian grafis ke dalam kata-kata. Sedangkan *meaning* merupakan proses memahami makna yang berlangsung dari tingkat

pemahaman, pemahaman interpretatif, kreatif, dan evaluatif. Proses *recording* dan *decoding* berlangsung pada siswa kelas awal, sedangkan meaning lebih ditekankan pada kelas tinggi (Rahim, 2008: 2).

Beberapa definisi membaca tersebut maka dapat disimpulkan bahwa membaca merupakan aktivitas pembelajaran yang memerlukan interaksi aktif terhadap bacaan sehingga memperoleh makna dan pemahaman dari apa yang dibaca. Membaca merupakan interaksi antara pembaca dan penulis. Interaksi tersebut tidak langsung, namun bersifat komunikatif. Komunikasi antara pembaca dan penulis akan makin baik, jika pembaca mempunyai kemampuan yang lebih baik.

2. Tujuan membaca

Menurut Nurhadi (2008: 5) membedakan tujuan membaca secara umum dengan tujuan membaca secara khusus. Tujuan membaca secara umum adalah mendapatkan informasi, pemahaman, dan kesenangan, sedangkan tujuan membaca secara khusus ada lima, yaitu a) mendapatkan informasi aktual, b) memperoleh keterangan tentang sesuatu yang khusus dan problematik, c) memberi penilaian terhadap karya tulis seseorang, d) memperoleh kenikmatan emosi, dan e) mengisi waktu luang.

Menurut Rahim (2008: 11) ada beberapa tujuan membaca yang mencakup: a) kesenangan, b) menyempurnakan membaca nyaring, c) menggunakan strategi tertentu, d) memperbaharui pengetahuannya tentang suatu topik, e) mengaitkan informasi baru dengan informasi yang telah diketahuinya, f) memperoleh informasi untuk laporan lisan dan tertulis, g) mengkonfirmasi atau menolak prediksi, h) menampilkan suatu eksperimen atau mengaplikasikan informasi yang diperoleh dari suatu teks dalam beberapa cara lain, i) mempelajari tentang struktur teks, dan j) menjawab pertanyaan-pertanyaan yang spesifik.

Senada dengan pendapat di atas, Nurgiyantoro (2010: 369) menyatakan bahwa tujuan kegiatan membaca adalah memperoleh dan menanggapi informasi, memperluas pengetahuan, memperoleh hiburan, dan menyenangkan hati. Tujuan kegiatan membaca, khususnya yang berkaitan dengan pemahaman bacaan adalah untuk memperluas dunia.

Dari beberapa pendapat yang dikemukakan diatas, dapat disimpulkan bahwa tujuan membaca yang paling utama adalah untuk mencari informasi, memahami dan menanggapi pesan yang ada, dan memperoleh kesenangan. Tujuan membaca menduduki peran yang sangat penting karena akan berpengaruh pada proses dan pemahaman membaca.

3. Komponen kegiatan membaca

Rahim (2008: 12) menyampaikan bahwa kegiatan membaca terdiri dari dua komponen yaitu: a) proses membaca, dan b) produk membaca.

a. Proses Membaca Farida Rahim (2008: 12) menyampaikan bahwa proses membaca terdiri dari 9 aspek, yaitu sensori, perseptual, urutan, pengalaman, pikiran, pembelajaran, asosiasi, sikap, dan gagasan.

1) Proses sensori visual diperoleh dengan pengungkapan simbol-simbol grafis melalui indra penglihatan. Anak-anak belajar membedakan secara visual simbol-simbol grafis (huruf atau kata) yang digunakan untuk mempresentasikan bahan lisan.

2) Kegiatan perseptual sebagai aktivitas mengenal suatu kata sampai pada suatu makna berdasarkan pengalaman yang lalu.

- 3) Aspek urutan merupakan kegiatan mengikuti rangkaian tulisan yang tersusun secara linear, yang umumnya tampil dalam satu halaman dari kiri ke kanan atau dari atas ke bawah.
- 4) Pengalaman merupakan aspek penting dalam proses membaca, bahwa anak-anak yang memiliki pengalaman banyak akan mempunyai kesempatan yang lebih luas dalam mengembangkan pemahaman kosakata dan konsep yang mereka hadapi dalam membaca dibandingkan dengan anak-anak yang memiliki pengalaman terbatas. Untuk memahami makna bacaan, pembaca terlebih dahulu harus memahami kata-kata dan kalimat yang dihadapinya.
- 5) Kemudian pembaca membuat simpulan dengan menghubungkan isi preposisi yang terdapat dalam materi bacaan. Agar proses ini dapat berlangsung pembaca harus berpikir sistematis, logis, dan kreatif.
- 6) Kemampuan berpikir melalui membaca dengan cara memberikan pertanyaan-pertanyaan yang dapat meningkatkan kompetensi berpikir siswa. Adapun pertanyaan-pertanyaan yang diberikan sehubungan dengan bacaan tidak hanya pertanyaan yang menghasilkan jawaban yang berupa fakta.
- 7) Proses membaca selanjutnya yaitu aspek asosiasi meliputi mengenal hubungan antara simbol dengan bunyi bahasa dan makna.
- 8) Aspek proses membaca yang lain yaitu sikap atau afektif berkenaan dengan kegiatan memusatkan perhatian, membangkitkan kegembiraan membaca, menumbuhkan motivasi membaca ketika sedang membaca. Motivasi dan kesenangan membaca sangat membantu siswa untuk memusatkan perhatian pada membaca.

9) Aspek dari proses membaca yang adalah pemberian gagasan dimulai dengan penggunaan sensori dan perseptual dengan latar belakang pengalaman dan tanggapan afektif serta membangun makna teks yang dibacanya secara pribadi. Makna dibangun berdasarkan pada teks yang dibacanya, tetapi tidak seluruhnya ditemui di dalam teks. Pembaca akan menghasilkan makna yang berbeda dari teks yang sama jika pengalaman dan reaksi afektif dari pembaca tersebut berbeda.

b. Produk Membaca Komponen kegiatan membaca yang kedua yaitu produk membaca. Farida Rahim (2008: 12) menjelaskan bahwa produk membaca merupakan komunikasi dari pemikiran dan emosi antara penulis dan pembaca. Komunikasi juga bisa terjadi dari konstruksi pembaca melalui integrasi pengetahuan yang telah dimiliki pembaca dengan informasi yang disajikan dalam teks. Komunikasi dalam membaca tergantung pada pemahaman yang dipengaruhi oleh seluruh aspek proses membaca.

4. Aspek-aspek membaca

Menurut Tarigan (2008: 11) mengemukakan bahwa secara garis besar terdapat dua aspek penting dalam membaca, yaitu:

- a. Keterampilan yang bersifat mekanis (*mechanical skill*) yang dapat dianggap berada pada urutan yang lebih rendah (*lower order*). Aspek ini mencakup:
 - 1) Pengenalan bentuk huruf.
 - 2) Pengenalan unsur-unsur linguistik (fonem/grafem, kata, frase, pola klausa, kalimat).
 - 3) Pengenalan hubungan/korespondensi pada ejaan dan bunyi (kemampuan menyuarakan bahan tertulis atau "to bark at print") dan,
 - 4) Kecepatan membaca bertaraf lambat.
- b. Keterampilan yang bersifat pemahaman (*comprehension skills*) yang dapat dianggap berada pada urutan yang lebih tinggi (*higer order*). Aspek ini mencakup:
 - 1) Memahami pengertian sederhana (leksikal, gramatikal, retorikal).
 - 2) Memahami signifikansi atau makna (maksud dan tujuan pengarang, relevansi/keadaan kebudayaan, reaksi pembaca).

- 3) Evaluasi atau penilaian (isi, bentuk); dan
- 4) Kecepatan membaca yang fleksibel, yang mudah disesuaikan dengan keadaan.

Terkait dengan aspek-aspek kemampuan membaca Djiwandono (2011: 116) berpendapat bahwa kemampuan membaca meliputi:

- a. Memahami arti kata-kata sesuai penggunaannya dalam wacana.
- b. Mengenali susunan organisasi wacana dan hubungan antar bagian-bagiannya.
- c. Mengenali pokok-pokok pikiran yang terungkap.
- d. Mampu menjawab pertanyaan-pertanyaan yang jawabannya secara eksplisit terdapat di wacana.
- e. Mampu menjawab pertanyaan yang jawabannya terdapat dalam wacana meskipun diungkapkan dengan kata-kata yang berbeda.
- f. Mampu menarik inferensi tentang isi wacana.
- g. Mampu mengenali dan memahami kata-kata dan ungkapan-ungkapan untuk memahami nuansa sastra.
- h. Mampu mengenali dan memahami maksud dan pesan penulis sebagai bagian dari pemahaman tentang penulis.

Berdasarkan pendapat beberapa ahli di atas dapat disimpulkan bahwa aspek dalam membaca adalah aspek dalam memahami arti kata-kata sesuai penggunaannya dalam wacana, tidak diamati karena bahan bacaan yang digunakan sebagian besar menggunakan bahasa Indonesia dan sudah dipahami oleh siswa mengenali susunan organisasi wacana dan hubungan antar bagian-bagiannya tidak diamati karena siswa belum mempelajari secara mendalam tentang susunan organisasi wacana. Sedangkan aspek dalam mampu mengenali dan memahami kata-kata dan ungkapan-ungkapan untuk memahami nuansa sastra mampu mengenali dan memahami maksud dan pesan

penulis sebagai bagian dari pemahaman tentang penulis, juga tidak diamati karena bahan bacaan yang digunakan bukan berupa bacaan sastra.

C. Pemahaman

1. Pengertian Pemahaman

Pemahaman (comprehension) adalah kemampuan seseorang untuk mengerti atau memahami setelah sesuatu setelah itu diketahui dan diingat. Dengan kata lain, memahami adalah mengetahui tentang sesuatu dan dapat melihat dari berbagai segi (Anas, 2007: 50). Seorang peserta didik dikatakan memahami sesuatu apabila ia dapat memberikan penjelasan atau memberi uraian yang lebih rinci tentang hal itu dengan menggunakan kata-kata sendiri. Pemahaman merupakan jenjang kemampuan berfikir yang setingkat lebih tinggi dari ingatan atau hafalan. Menurut Ngalim (2003) Pemahaman atau komprehensi adalah tingkat kemampuan yang mengharuskan testee mampu memahami arti atau konsep situasi serta tentu yang dipahaminya. Dalam hal ini testee tidak hanya hafalan secara verbalis tetapi memahami konsep masalah atau fakta yang dinyatakan

Intelegensi pada umumnya dapat diartikan sebagai kemampuan psiko-fisik untuk mereaksikan rangsangan atau penyesuaian diri dengan lingkungan dengan cara yang tepat. Inteligensi/kecerdasan secara umum dipahami pada dua tingkat yakni: kecerdasan sebagai suatu kemampuan untuk memahami informasi yang membentuk pengetahuan dan kesadaran. Kecerdasan sebagai kemampuan untuk memproses informasi sehingga masalah-masalah yang kita hadapi dapat dipecahkan (problem solved) dan dengan demikian pengetahuan pun bertambah. (Djaali, 2006: 63). Dalam hal ini, siswa dituntut untuk memahami atau mengerti apa yang diajarkan, mengetahui

apa yang sedang dikomunikasikan, dan dapat memanfaatkan isinya tanpa keharusan untuk menghubungkan dengan hal-hal yang lain.

Menurut Daryanto (2008: 106) kemampuan pemahaman dapat dijabarkan menjadi tiga, yaitu:

- a) Menerjemahkan (*translation*)
Pengertian menerjemahkan di sini bukan saja pengalihan (*translation*) arti dari bahasa yang satu ke dalam bahasa yang lain. Dapat juga dari konsepsi abstrak menjadi suatu model, yaitu model simbolik untuk mempermudah orang mempelajarinya.
- b) Menginterpretasi (*interpretation*)
Kemampuan ini lebih luas daripada menerjemahkan, ini adalah kemampuan untuk mengenal dan memahami. Ide utama suatu komunikasi.
- c) Mengekstrapolasi (*extrapolation*)
Agak lain dari menerjemahkan dan menafsirkan, tetapi lebih tinggi sifatnya. Ia menuntut kemampuan intelektual yang lebih tinggi.

Berdasarkan pendapat di atas, dapat disimpulkan pemahaman adalah kemampuan seseorang untuk mengerti atau memahami sesuatu setelah sesuatu itu diketahui dan diingat, memahami atau mengerti apa yang diajarkan, mengetahui apa yang sedang dikomunikasikan dan dapat memanfaatkan isinya tanpa keharusan menghubungkannya dengan hal-hal lain. Dengan kata lain, memahami adalah mengerti tentang sesuatu dan dapat melihatnya dari berbagai segi. Seorang peserta didik dikatakan memahami sesuatu apabila ia dapat memberikan penjelasan atau memberi uraian yang lebih rinci tentang hal itu dengan menggunakan kata-kata sendiri. Kemampuan pemahaman dapat dijabarkan menjadi tiga, yaitu: menerjemahkan (*translation*), menginterpretasi (*interpretation*), mengekstrapolasi (*extrapolation*).

2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pemahaman

Seperti yang telah kita ketahui bahwa setiap individu memiliki tingkat pemahaman yang berbeda. Hal ini seperti yang disebutkan di atas ada pandangan

yang menekankan pada bawaan (pandangan kualitatif) dan ada yang menekankan pada proses belajar (pandangan kuantitatif) sehingga dengan adanya perbedaan pandangan tersebut dapat diketahui bahwa pemahaman dipengaruhi oleh faktor-faktor sebagai berikut:

- a. Tujuan. Tujuan adalah pedoman sekaligus sebagai sasaran yang akan dicapai dalam kegiatan belajar mengajar. Perumusan tujuan akan mempengaruhi kegiatan pengajaran yang dilakukan oleh guru sekaligus mempengaruhi kegiatan belajar siswa. Dalam hal ini tujuan yang dimaksud adalah pembuatan Tujuan Intruksional Khusus (TIK) oleh guru yang berpedoman pada Tujuan Intruksional Umum (TIU).
- b. Guru. Guru adalah tenaga pendidik yang memberikan sejumlah ilmu pengetahuan pada peserta didik disekolah. Guru adalah orang yang berpengalaman dalam bidang profesinya. Di dalam satu kelas peserta didik satu berbeda dengan lainnya, untuk itu setiap individu berbeda pula keberhasilan belajarnya. Dalam keadaan yang demikian ini seorang guru dituntut untuk memberikan suatu pendekatan atau belajar yang sesuai dengan keadaan peserta didik, sehingga semua peserta didik akan mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan (Djamarah dan Zaini, 2006: 126).
- c. Peserta didik. Peserta didik adalah orang yang dengan sengaja datang ke sekolah untuk belajar bersama guru dan teman sebayanya. Mereka memiliki latar belakang yang berbeda, bakat, minat dan potensi yang berbeda pula. Sehingga dalam satu kelas pasti terdiri dari peserta didik yang bervariasi karakteristik dan kepribadiannya. Hal ini berakibat pada berbeda pula cara penyerapan materi atau tingkat pemahaman setiap peserta didik. Dengan demikian dapat diketahui bahwa peserta didik adalah unsur manusiawi yang mempengaruhi kegiatan belajar

mengajar sekaligus hasil belajar atau pemahaman peserta didik (Djamarah dan Zaini, 2006: 129).

- d. Kegiatan pengajaran. Kegiatan pengajaran adalah proses terjadinya interaksi antara guru dengan peserta didik dalam kegiatan belajar mengajar. Kegiatan pengajaran ini merujuk pada proses pembelajaran yang diciptakan guru dan sangat dipengaruhi oleh bagaimana keterampilan guru dalam mengolah kelas. Komponen-komponen tersebut meliputi; pemilihan strategi pembelajaran, penggunaan media dan sumber belajar, pembawaan guru, dan sarana prasarana pendukung. Kesemuanya itu akan sangat menentukan kualitas belajar siswa. Dimana hal-hal tersebut jika dipilih dan digunakan secara tepat, maka akan menciptakan suasana belajar yang PAKEMI (Pembelajaran Aktif Kreatif Efektif Menyenangkan dan Inovatif).
- e. Suasana evaluasi. Keadaan kelas yang tenang, aman dan disiplin juga berpengaruh terhadap tingkat pemahaman peserta didik pada materi (soal) ujian yang sedang mereka kerjakan. Hal itu berkaitan dengan konsentrasi dan kenyamanan siswa. Mempengaruhi bagaimana siswa memahami soal berarti pula mempengaruhi jawaban yang diberikan siswa. Jika hasil belajar siswa tinggi, maka tingkat keberhasilan proses belajar mengajar akan tinggi pula.
- f. Bahan dan alat evaluasi. Bahan dan alat evaluasi adalah salah satu komponen yang terdapat dalam kurikulum yang digunakan untuk mengukur pemahaman siswa. Alat evaluasi meliputi cara-cara dalam menyajikan bahan evaluasi, misalnya dengan memberikan butir soal bentuk benar-salah (true-false), pilihan ganda (multiple-choice), menjodohkan (matching), melengkapi (completation), dan essay. Dalam penggunaannya, guru tidak harus memilih hanya satu alat evaluasi tetapi bisa menggabungkan lebih dari satu alat evaluasi. Penguasaan secara penuh

(pemahaman) siswa tergantung pula pada bahan evaluasi atau soal yang di berikan guru kepada siswa. Jika siswa telah mampu mengerjakan atau menjawab bahan evaluasi dengan baik, maka siswa dapat dikatakan paham terhadap materi yang telah diberikan.

3. Tingkatan-tingkatan dalam Pemahaman

Pemahaman merupakan salah satu patokan kompetensi yang dicapai setelah siswa melakukan kegiatan belajar. Dalam proses pembelajaran, setiap individu siswa memiliki kemampuan yang berbeda-beda dalam memahami apa yang dia pelajari. Ada yang mampu memahami materi secara menyeluruh dan ada pula yang sama sekali tidak dapat mengambil makna dari apa yang telah dia pelajari, sehingga yang dicapai hanya sebatas mengetahui. Untuk itulah terdapat tingkatan-tingkatan dalam memahami .

Menurut Daryanto (2008: 106) kemampuan pemahaman berdasarkan tingkat kepekaan dan derajat penyerapan materi dapat dijabarkan ke dalam tiga tingkatan, yaitu

- a. Menerjemahkan (*translation*) Pengertian menerjemahkan bisa diartikan sebagai pengalihan arti dari bahasa yang satu ke dalam bahasa yang lain. Dapat juga dari konsepsi abstrak menjadi suatu model simbolik untuk mempermudah orang mempelajarinya. Contohnya dalam menerjemahkan Bhineka Tunggal Ika menjadi berbeda-beda tapi tetap satu.
- b. Menafsirkan (*interpretation*) Kemampuan ini lebih luas daripada menerjemahkan, ini adalah kemampuan untuk mengenal dan memahami. Menafsirkan dapat dilakukan dengan cara menghubungkan pengetahuan yang lalu dengan pengetahuan yang

diperoleh berikutnya, menghubungkan antara grafik dengan kondisi yang dijabarkan sebenarnya, serta membedakan yang pokok dan tidak pokok dalam pembahasan.

- c. Mengekstrapolasi (*extrapolation*) Ekstrapolasi menuntut kemampuan intelektual yang lebih tinggi karena seseorang dituntut untuk bisa melihat sesuatu diblik yang tertulis. Membuat ramalan tentang konsekuensi atau memperluas persepsi dalam arti waktu, dimensi, kasus, ataupun masalahnya.

D. Resep Masakan

1. Pengertian Resep Masakan

Resep masakan merupakan alat informasi yang paling efektif untuk memberikan informasi mengenai tahapan-tahapan pembuatan makanan hingga makanan tersebut siap disajikan. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2011) pengertian resep adalah keterangan tentang bahan dan cara memasak obat (makanan). Contohnya yaitu resep obat dokter atau resep masakan. Sedangkan menurut Soenardi (2013: 219) Resep adalah satu set instruksi untuk menghasilkan makanan tertentu yang hasil porsinya bisa digandakan atau dikecilkan sesuai kebutuhannya, harus disertai catatan tentang bahan, jumlah dan cara membuatnya.

Resep merupakan seperangkat intruksi yang menjelaskan bagaimana menyiapkan atau membuat suatu hidangan. Resep member petunjuk secara seksaa dan teat mengenai berbagai hal, meliputi: komposisi dan porsi bahan, cara memperlakukan bahan, teknik olah yang digunakan dan prosedur kerja suatu hidangan (Hamidah dan Komariah, 2013: 2). Tujuan resep adalah agar seseorang dapat melakukan hal-hal yang sama seperti yang dikehendaki resep, mulai dari bahan-bahan yang digunakan, proses pemuatan hingga produk makanan yang dihasilkan. Dalam satu resep terdapat nama resep, bahan-bahan dan komposisi bahan yang digunakan, alat-alat yang

digunakan, prosedur kerja pembuatan produk makanan, jumlah porsi atau hasil, dan foto hasil akhir. Struktur resep makanan adalah sebagai berikut :

- a. Nama resep. Nama resep digunakan untuk menjelaskan bahwa resep tersebut dimaksudkan untuk membuat produk makanan sesuai nama resep yang dicantumkan, misalnya: nama resep tersebut adalah Ayam Goreng Lengkuas, maka dari nama resep tersebut dapat diketahui bahan utamanya yaitu ayam, teknik pengolahan dengan *deep frying*, dan bahan khusus yang harus disiapkan adalah lengkuas. Sehingga dengan nama resep tersebut, seseorang akan memperoleh informasi tentang produk sekaligus teknik olah yang digunakan.
- b. bahan-bahan dan komposisi bahan yang digunakan. Bahan-bahan yang digunakan menjelaskan tentang bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan suatu produk makanan sesuai dengan ketentuan dalam resep. Sedangkan komposisi bahan digunakan untuk menjelaskan jumlah bahan yang akan digunakan sesuai dengan petunjuk resep. Komposisi bahan biasanya diberikan dalam sdt, sdm, gram, kilogram, liter, dll. Dengan adanya penjelasan mengenai bahan-bahan dan komposisi bahan yang digunakan dalam resep akan membantu seseorang untuk menyiapkan bahan apa saja yang harus disiapkan serta komposisi yang digunakan.
- c. Alat-alat yang digunakan. Alat-alat yang digunakan menjelaskan mengenai alat khusus yang perlu disiapkan untuk membuat suatu produk makanan. Misalnya, dalam pembuatan Ayam Goreng Lengkuas, maka perlu dijelaskan alat khusus yang digunakan adalah parutan kelapa. Alat dalam resep perlu dijelaskan apabila terdapat perlakuan khusus dalam resep supaya pembaca tidak salah dalam memilih alat, tetapi apabila tidak ada perlakuan khusus dalam pembuatan produk makanan, maka tidak perlu dijelaskan alat apa saja yang akan digunakan.

- d. Prosedur kerja pembuatan makanan. Prosedur kerja dalam resep memiliki arti yang sama dengan cara pembuatan atau cara membuat. Prosedur kerja menjelaskan mengenai langkah-langkah yang harus di kerjakan dalam pembuatan produk sesuai dengan urutan-urutan yang telah ditetapkan, sehingga seseorang akan dengan mudah membuat produk makanan sesuai dengan tahapan-tahapan yang telah ditentukan dan tidak akan kehilangan banyak waktu dalam pembuatan suatu produk makanan.
- e. Jumlah porsi atau hasil. Jumlah porsi atau hasil dimaksudkan untuk member informasi kepada pembaca mengenai jumlah porsi atau produk makanan yang dihasilkan, sehingga pembaca dapat menyesuaikan jumlah porsi atau produk dalam satu resep dengan jumlah porsi atau produk makanan yang pembaca butuhkan. Misalnya dalam satu resep jumlah porsi yang dihasilkan adalah 2 porsi, tetapi produk makanan yang akan dibuat adalah 4 porsi, maka pembaca dapat membuat produk makanan sebanyak dua resep.
- f. Foto hasil akhir. Foto hasil akhir gunakan untuk member informasi kepada pembaca mengenai hasil masakan dari resep tersebut berupa foto atau visual gambar hasil akhir produk makanan.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan resep merupakan seperangkat intruksi yang memuat petunjuk untuk membuat suatu hidangan secara seksama dan tepat mengenai bahan-bahan dan komposisi bahan yang digunakan, alat-alat yang digunakan, prosedur kerja pembuatan produk makanan, jumlah porsi atau hasil serta foto hasil akhir pembuatan suatu produk makanan.

2. Membaca Resep Makanan

Sebuah format resep yang sederhana dan mudah diikuti menyebabkan seseorang untuk memilih dan memakai resep tersebut untuk digunakan. Mempelajari suatu resep harus dengan cermat karena dalam resep terdapat hal-hal baru yang seseorang temukan akan untuk menabahnya pengetahuan dalam pembuatan suatu produk. Menurut Hamidah dan Komariah (2013: 8) bagi pemula, resep yang dipilih biasanya memiliki informasi jelas, simple dan menarik untuk dicoba. Namun, agar semua informasi yang dikehendaki resep dimengerti saat membaca resep harus cermat dan teliti. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam membaca resep adalah :

- a. Mempelajari resep dengan baik, cermat dan teliti sehingga informasi yang terkandung dalam resep lebih dapat dipahami.
- b. Menemukan informasi tentang hal-hal yang sudah diketahui, misalnya dalam pembuatan Ayam Goreng Lengkuas, maka dapat diketahui teknik olah dalam pembuatan produk makanan tersebut yaitu dengan teknik *deep frying*. Dengan mengetahui teknik olah yang digunakan maka dapat diketahui pula peralatan yang dibutuhkan seperti wajan penggorengan.
- c. Menemukan informasi mengenai hal-hal baru yang harus dipelajari lebih lanjut, misalnya dalam pembuatan Ayam Goreng Lengkuas informasi baru yang diperoleh yaitu dalam pembuatan ayam goreng ini menggunakan bahan khusus yaitu lengkuas. Dalam proses pembuatan, lengkuas harus diparut menggunakan parutan kelapa, bukan parutan keju ataupun rujak, sehingga informasi baru seperti ini harus lebih dibaca secara cermat dan teliti.
- d. Menemukan informasi mengenai prosedur kerja yang tepat, misalnya dalam pembuatan Ayam Goreng Lengkuas saat menggoreng ayam harus dipisahkan dengan

lengkuas sehingga lengkuas yang digoreng tidak akan *overcooking* atau terlalu matang. Selain itu perlu diperhatikan juga berapa lama ayam harus dicencam dengan bumbu, sehingga memahami informasi seperti ini sangat membantu seseorang dalam memahami resep.

E. Model Pembelajaran Kooperatif

1. Pengertian model pembelajaran kooperatif

Pembelajaran kooperatif merujuk pada berbagai metode pengajaran dimana siswa bekerja dalam kelompok-kelompok kecil yang heterogen untuk saling membantu satu sama lainnya mempelajari materi pembelajaran. Setiap anggota kelompok memiliki tanggung jawab yang sama untuk keberhasilan kelompoknya. Dalam kelas kooperatif, para siswa diharapkan dapat saling membantu, saling mendiskusikan dan berargumentasi, untuk mengasah pengetahuan yang mereka kuasai saat itu dan menutup kesenjangan dalam pemahaman masing-masing (Slavin, 2009: 4).

Menurut Isjoni (2009: 14) mengemukakan bahwa, pembelajaran kooperatif merupakan strategi belajar dengan sejumlah siswa sebagai anggota kelompok kecil yang tingkat kemampuannya berbeda. Dengan tingkat kemampuan yang berbeda maka dalam menyelesaikan tugas kelompok, setiap anggota kelompok harus dapat bekerjasama dan saling membantu untuk menyelesaikan tugas yang diberikan oleh guru. Dalam model ini siswa memiliki dua tanggung jawab, yaitu siswa belajar untuk dirinya sendiri dan membantu sesama anggota kelompok untuk belajar.

Pembelajaran kooperatif adalah model pembelajaran yang berfokus pada penggunaan kelompok kecil siswa untuk bekerja sama dalam memaksimalkan kondisi belajar untuk mencapai tujuan belajar (Sugiyanto, 2010: 37). Anita Lie (2007: 29) mengungkapkan bahwa model pembelajaran cooperative learning tidak sama dengan

sekedar belajar dalam kelompok. Ada lima unsur dasar pembelajaran cooperative learning yang membedakannya dengan pembagian kelompok yang dilakukan asal-asalan. Pelaksanaan model pembelajaran kooperatif dengan benar akan menunjukkan pendidik mengelola kelas lebih efektif.

Pembelajaran kooperatif (*Cooperative learning*) adalah model pembelajaran yang menekankan pada saling ketergantungan positif antar individu siswa, adanya tanggung jawab perseorangan, tatap muka, komunikasi intensif antar siswa, dan evaluasi proses kelompok (Rohman, 2009: 186). Dalam kelas kooperatif, para siswa diharapkan dapat saling membantu, saling mendiskusikan, dan berargumentasi untuk mengasah pengetahuan yang mereka kuasai saat itu dan menutup kesenjangan dalam pemahaman masing-masing. Cooperative learning lebih dari sekedar belajar kelompok karena dalam model pembelajaran ini harus ada struktur dorongan dan tugas yang bersifat kooperatif sehingga memungkinkan terjadi interaksi secara terbuka dan hubungan-hubungan yang bersifat interdependensi efektif antara anggota kelompok.

Definisi lain menurut Parker (Huda, 2011: 29) kelompok kecil kooperatif sebagai suasana pembelajaran di mana para siswa saling berinteraksi dalam kelompok-kelompok kecil untuk mengerjakan tugas akademik demi mencapai tujuan bersama. Siswa harus aktif dalam proses pembelajaran baik secara individu maupun kelompok. Pembelajaran kooperatif akan berhasil dengan tercapainya tujuan. Siswa dapat belajar dengan senang dan tujuan pembelajaran dapat tercapai.

Dari beberapa ahli di atas, dapat disimpulkan bahwa pembelajaran kooperatif merupakan suatu model pembelajaran yang menempatkan siswa ke dalam kelompok-kelompok kecil yang heterogen terdiri dari 4-6 orang, sehingga memberikan kesempatan kepada siswa untuk belajar mandiri dan belajar bertukar pikiran mengenai

tugas-tugasnya untuk mencapai tujuan pembelajaran bersama. Melalui model pembelajaran guru dapat membantu peserta didik mendapatkan informasi, ide, keterampilan, cara berpikir, dan mengekspresikan ide. Model pembelajaran berfungsi sebagai pedoman bagi para perancang pembelajaran dan para guru dalam merencanakan aktivitas belajar mengajar yang menyenangkan.

2. Tujuan model pembelajaran kooperatif

Dalam memilih dan menggunakan suatu model pembelajaran tentunya memiliki tujuan yang hendak dicapai oleh guru. Termasuk dalam memilih dan menggunakan model pembelajaran kooperatif. Menurut Nur Asma (2006: 12), penggunaan model pembelajaran kooperatif memiliki berbagai tujuan. Adapun tujuan pembelajaran kooperatif, adalah sebagai berikut:

a. Pencapaian hasil belajar.

Pembelajaran kooperatif selain memiliki tujuan sosial juga bertujuan untuk meningkatkan kinerja siswa dalam tugas-tugas akademik. Siswa yang telah menguasai materi akan menjadi tutor bagi siswa yang belum menguasai materi. Melalui pembelajaran kooperatif dapat memberikan keuntungan pada siswa yang telah bekerjasama menyelesaikan tugas-tugas akademik, baik kelompok siswa yang belum menguasai materi maupun kelompok siswa yang sudah menguasai materi.

b. Penerimaan terhadap individu

Efek penting selanjutnya dari pembelajaran kooperatif ini ialah penerimaan yang luas terhadap siswa yang berbeda menurut ras, budaya, tingkat sosial, kemampuan dan ketidak mampuan. Pembelajaran kooperatif memberikan kesempatan kepada siswa yang berbeda latar belakang dan kondisi untuk bekerja bergantung satu sama lain atas tugas-tugas bersama, serta untuk menghargai satu sama lain.

c. Pengembangan keterampilan sosial .

Tujuan penting ketiga dari pembelajaran kooperatif ialah mengajarkan kepada siswa keterampilan kerjasama dan kolaborasi. Keterampilan ini sangat penting untuk dimiliki siswa sebagai warga masyarakat, bangsa dan negara mengingat kenyataan yang dihadapi bangsa ini dalam mengatasi masalah-masalah sosial semakin kompleks.

Menurut Slavin tujuan pembelajaran kooperatif berbeda dengan kelompok tradisional yang menerapkan sistem kompetisi, di mana keberhasilan individu diorientasikan pada kegagalan orang lain. Sedangkan tujuan dari pembelajaran kooperatif adalah menciptakan situasi di mana keberhasilan individu ditentukan atau dipengaruhi oleh keberhasilan kelompoknya. Model pembelajaran kooperatif dikembangkan untuk mencapai setidaknya tiga tujuan pembelajaran penting (Sanjaya, 2007: 240) yaitu:

- a. Hasil belajar akademik Dalam belajar kooperatif meskipun mencakup beragam tujuan sosial, juga memperbaiki prestasi siswa atau tugas-tugas akademis penting lainnya. Beberapa ahli berpendapat bahwa model ini unggul dalam membantu siswa memahami konsep-konsep sulit. Para pengembang model ini telah menunjukkan bahwa model struktur penghargaan kooperatif telah dapat meningkatkan nilai siswa pada belajar akademik dan perubahan norma yang berhubungan dengan hasil belajar. Di samping mengubah norma yang berhubungan dengan hasil belajar, pembelajaran kooperatif dapat memberi keuntungan baik pada siswa kelompok bawah maupun kelompok atas yang bekerja bersama menyelesaikan tugas-tugas akademik.

- b. Penerimaan terhadap perbedaan individu Tujuan lain model pembelajaran kooperatif adalah penerimaan secara luas dari orang-orang yang berbeda berdasarkan ras, budaya, kelas sosial, kemampuan, dan ketidakmampuannya. Pembelajaran kooperatif memberi peluang bagi siswa dari berbagai latar belakang dan kondisi untuk bekerja dengan saling bergantung pada tugas-tugas akademik dan melalui struktur penghargaan kooperatif akan belajar saling menghargai satu sama lain.
- c. Pengembangan keterampilan social. Tujuan penting ketiga pembelajaran kooperatif adalah, mengajarkan kepada siswa keterampilan bekerja sama dan kolaborasi. Keterampilan-keterampilan sosial, penting dimiliki oleh siswa sebab saat ini banyak anak muda masih kurang dalam keterampilan sosial.

3. Prinsip pembelajaran kooperatif

Ada beberapa prinsip yang perlu diperhatikan dalam menggunakan model pembelajaran kooperatif saat proses pembelajaran berlangsung. Nur Asma (2006: 14) mengemukakan bahwa, dalam pelaksanaan pembelajaran kooperatif setidaknya terdapat lima prinsip, yaitu sebagai berikut:

- a. Belajar siswa aktif (*student active learning*), dengan menggunakan model pembelajaran kooperatif pembelajaran akan berpusat pada siswa, aktivitas belajar lebih dominan dilakukan oleh siswa, pengetahuan yang dibangun dan ditemukan adalah dengan belajar bersama-sama dengan anggota kelompok sampai masing-masing siswa memahami materi pelajaran.
- b. Belajar bekerjasama (*cooperative learning*), proses belajar dengan menggunakan model pembelajaran kooperatif dilalui dengan bekerjasama dalam kelompok untuk membangun pengetahuan yang tengah dipelajari. Seluruh siswa terlibat aktif dalam

diskusi untuk memecahkan masalah, sehingga terbentuk pengetahuan baru dari hasil kerjasama tersebut.

- c. Pembelajaran partisipatorik, siswa belajar dengan melakukan sesuatu secara bersama-sama untuk menemukan dan membangun pengetahuan yang menjadi tujuan pembelajaran.
- d. Mengajar reaktif (*reactive teaching*), guru menciptakan suasana kelas yang menyenangkan dan menarik serta dapat meyakinkan siswa akan manfaat pelajaran yang tengah berlangsung untuk masa depannya.
- e. Pembelajaran yang menyenangkan (*joyfull learning*), suasana belajar yang menyenangkan harus dimulai dari sikap dan perilaku guru baik di luar maupun di dalam kelas. Guru harus memiliki sikap yang ramah dengan tutur bahasa yang menyayangi siswa-siswanya

Menurut Sanjaya (2007: 244) ada lima unsur dasar dalam pembelajaran kooperatif:

- a. Prinsip ketergantungan positif Dalam pembelajaran kooperatif, keberhasilan dalam penyelesaian tugas tergantung pada usaha yang dilakukan oleh kelompok tersebut. Keberhasilan kerja kelompok ditentukan oleh kinerja masing-masing anggota kelompok. Oleh karena itu, semua anggota dalam kelompok akan merasakan saling ketergantungan.
- b. Tanggung jawab perseorangan Keberhasilan kelompok sangat tergantung dari masing-masing anggota kelompoknya. Oleh karena itu setiap anggota kelompok mempunyai tugas dan tanggung jawab yang harus dikerjakan dalam kelompok tersebut.

- c. Interaksi tatap muka Memberikan kesempatan yang luas kepada setiap anggota kelompok untuk bertatap muka saling memberika informasi dan saling membelajarkan.
- d. Partisipasi dan Komunikasi Melatuh siswa untuk dapat berpartisipasi aktif dan berkomunikasi dalam kegiatan pembelajaran.
- e. Evaluasi proses kelompok Menjadwalakan waktu khusus bagi kelompok untuk mengevaluasi proses kerja kelompok dan hasil kerja sama mereka, agar selajutnya bias bekerja sama dengan lebih efektif.

4. Keunggulan dan Keterbatasan pembelajaran kooperatif

Menurut Sanjaya (2007: 244) Keunggulan pembelajaran kooperatif sebagai suatu strategi pembelajaran diantaranya:

- a. Melalui strategi pembelajaran kooperatif siswa tidak terlalu menggantungkan pada guru, akan tetapi dapat menambah kepercayaan kemampuan berpikir sendiri, menemukan informasi dari berbagai sumber, dan belajar dari siswa yang lain.
- b. Strategi pembelajaran kooperatif dapat mengembangkan kemampuan mengungkapkan ide atau gagasan dengan kata-kata secara verbal dan membandingkannya dengan ide-ide orang lain.
- c. Strategi pembelajaran kooperatif dapat membantu anak untuk respek pada orang lain dan menyadari akan segala keterbatasannya serta menerima segala perbedaan.
- d. Strategi pembelajaran kooperatif dapat membantu memberdayakan setiap siswa untuk lebih bertanggung jawab dalam belajar.
- e. Strategi pembelajaran kooperatif merupakan suatu strategi yang cukup ampuh untuk meningkatkan prestasi akademik sekaligus kemampuan social, hubungan

interpersonal yang positif dengan yang lain, mengembangkan keterampilan manajemen waktu, dan sikap positif terhadap sekolah.

- f. Melalui strategi pembelajaran kooperatif dapat mengembangkan kemampuan siswa untuk menguji ide dan pemahamannya sendiri, menerima umpan balik. Siswa dapat berpraktik memecahkan masalah tanpa takut membuat kesalahan, karena keputusan yang dibuat adalah tanggung jawab kelompoknya.
- g. Interaksi selama kooperatif berlangsung dapat meningkatkan motivasi dan memberikan rangsangan untuk berpikir. Hal ini berguna untuk proses pendidikan jangka panjang.

Di samping keunggulan strategi pembelajaran kooperatif juga memiliki keterbatasan, diantaranya:

- a. Membutuhkan waktu, antara siswa yang satu dengan yang lainnya tidak sama, untuk siswa yang dianggap memiliki kelebihan mereka akan merasa terhambat oleh siswa yang dianggap kurang memiliki kemampuan, sehingga keadaan ini dapat menghambat kerja sama dalam kelompok.
- b. Keberhasilan strategi pembelajaran kooperatif dalam upaya mengembangkan kesadaran kelompok memerlukan periode waktu yang panjang, dan tidak mungkin hanya dengan satu atau sesekali penerapan.
- c. Penilaian yang diberikan didasarkan pada hasil kerja kelompok. Namun perlu menyadari bahwa hasil atau prestasi yang diharapkan adalah prestasi setiap individu siswa.

Slavin (Miftahul, 2011: 68) mengidentifikasi tiga kendala utama atau apa yang disebutnya pitfalls (lubang-lubang perangkap) terkait dalam pembelajaran kooperatif sebagai berikut:

- a. *Free Rider*. Jika tidak dirancang dengan baik, pembelajaran kooperatif justru berdampak pada munculnya free rider atau “pengendara bebas”. Yang dimaksud free rider disini adalah beberapa siswa yang tidak bertanggung jawab secara personal pada tugas kelompoknya mereka hanya “mengekor” saja apa yang dilakukan oleh teman-teman satu kelompoknya yang lain. Free rider ini sering kali muncul ketika kelompok-kelompok kooperatif ditugaskan untuk menangani atau lembar kerja, satu proyek, atau satu laporan tertentu. Untuk tugas-tugas seperti ini, sering kali ada satu atau beberapa anggota yang mengerjakan hampir semua pekerjaan kelompoknya, sementara sebagian anggota yang lain justru “bebas berkendara”, berkeliaran kemana-mana.
- b. *Diffusion of responsibility*. Yang dimaksud dengan *diffusion of responsibility* (penyebaran tanggung jawab) ini adalah suatu kondisi di mana beberapa anggota yang dianggap tidak mampu cenderung diabaikan oleh anggota-anggota lain yang “lebih mampu”.
- c. *Learning a Part of Task Specialization*. Beberapa model pembelajaran tertentu, seperti Jigsaw, Group Investigation, dan metode-metode lain yang terkait, setiap kelompok ditugaskan untuk mempelajari atau mengerjakan bagian materi yang berbeda antarsatu sama lain. Pembagian semacam ini sering kali membuat siswa hanya fokus pada bagian materi lain yang dikerjakan oleh kelompok lain hampir tidak dihiraukan sama sekali, padahal semua materi tersebut saling berkaitan satu sama lain.

Slavin (Miftahul, 2011: 69) mengemukakan bahwa ketiga kendala ini bisa diatasi jika guru mampu melakukan beberapa faktor sebagai berikut: 1) mengenakan sedikit banyak karakteristik dan level kemampuan siswanya, 2) selalu menyediakan waktu

khusus untuk mengetahui kemajuan setiap siswanya dengan mengevaluasi mereka secara individual setelah bekerja kelompok, dan yang paling penting 3) mengintegrasikan metode yang satu dengan metode yang lain.

5. Tipe model pembelajaran kooperatif

Ada banyak alasan yang membuat pembelajarn kooperatif memasuki jalur utama praktik pendidikan. Menurut Slavin (2009: 4-5) mengemukakan bahwa:

salah satu dasar yang mendukung penggunaan pembelajaran kooperatif adalah meningkatkan pencapaian prestasi belajar para siswa, dan juga akibat-akibat positif lainnya yang dapat mengembangkan hubungan antarkelompok, penerimaan terhadap teman sekelas yang lemah dalam bidang akademik, penerimaan perbedaan, meningkatkan rasa harga diri dan tumbuhnya kesadaran bahwa para siswa perlu belajar untuk berfikir, menyelesaikan masalah, dan mengintegrasikan serta mengaplikasi kemampuan dan pengetahuan siswa.

Ada enam tipe pembelajaran kooperatif menurut Slavin (2009: 24-25) yaitu:

a. STAD (*Student Teams-Achievement Division*)

Meotode pembelajaran kooperatif STAD merupakan pembagian kelompok yang memperhatikan keragaman siswa dimaksudkan supaya siswa dapat menciptakan kerja sama yang baik, sebagai proses menciptakan saling percaya dan saling mendukung. Keragaman siswa dalam kelompok mempertimbangkan latar belakang siswa berdasarkan prestasi akademis, jenis kelamin, dan suku. Syarat lain dari model belajar kooperatif tipe STAD adalah jumlah anggota pada setiap kelompok sebaiknya terdiri dari 4-5 orang. Jumlah anggota yang sedikit dalam setiap kelompok memudahkan siswa berkomunikasi dengan teman sekelompok. Pentingnya pembagian kelompok seperti ini didasarkan pada pemikiran bahwa siswa lebih mudah menemukan dan memahami konsep yang sulit jika masalah itu dipelajari bersama.

Langkah-langkah yang harus ditempuh dalam pembelajaran STAD adalah:

- 1) Sajian materi oleh guru
- 2) Siswa bergabung dalam kelompok yang terdiri dari 4-5 orang. Sebaiknya kelompok dibagi secara heterogen yang terdiri atas siswa dengan beragam latar belakang, misalnya dari segi: prestasi, jenis kelamin, suku dll.
- 3) Guru memberikan tugas kepada kelompok untuk mengerjakan latihan / membahas suatu topik lanjutan bersama-sama. Disini anggota kelompok harus bekerja sama.
- 4) Tes / kuis atau silang tanya antar kelompok. Skor kuis / tes tersebut untuk menentukan skor individu juga digunakan untuk menentukan skor kelompok.
- 5) Penguatan dari guru.

b. TGT (*Teams Games Tournament*)

TGT merupakan salah satu metode pembelajaran kooperatif yang menggunakan tournament akademik dan menggunakan kuis-kuis dan system skor kemajuan individu, dimana para siswa berlomba sebagai wakil tim mereka dengan anggota tim lain yang kinerja akademiknya setara. Oleh karena itu pembelajaran kooperatif tipe TGT adalah salah satu tipe atau model pembelajaran kooperatif yang melibatkan aktivitas seluruh siswa tanpa harus ada perbedaan status dan peran siswa sebagai tutor sebaya yang mengandung unsure permainan.aktivitas belajar dengan permainan yang dirancang dalam pembelajaran kooperatif tipe TGT memungkinkan siswa dapat belajar lebih rileks disamping menumbuhkan tanggung jawab, kebersamaan, persaingan sehat dan keterlibatan belajar.

Pembelajaran tipe TGT terdiri dari lima langkah tahapan yaitu:

- 1) Presentasi dikelas. Pada awal pembelajaran, Guru menyampaikan materi dalam penyajian kelas, biasanya dilakukan dengan pengajaran langsung atau dengan ceramah, diskusi yang dipimpin guru
- 2) Tim. Kelompok biasanya terdiri 4-5 orang siswa yang anggotanya heterogen dilihat dari prestasi akademik, jenis kelamin dan ras atau etnik. Fungsi kelompok adalah untuk lebih mendalami materi bersama teman kelompoknya dan lebih khusus untuk mempersiapkan anggota kelompok agar bekerja dengan baik dan optimal pada saat game.
- 3) *Game*. *Gamenya* terdiri atas pernyataan-pernyataan yang kotenya relevan yang dirancang untuk menguji pengetahuan siswa yang diperolehnya dari presentasi dikelas dan pelaksanaan kerja tim. *Game* tersebut dilaksanakan diatas meja dengan tiga orang siswa, yang masing-masing mewakili tim yang berbeda. Kebanyakan *game* hanya berupa nomor-nomor pertanyaan yang ditulis pada lembar yang sama. Seorang siswa mengambil sebuah kartu bernomor dan harus menjawab pertanyaan sesuai nomor yang tertera pada kartu tersebut. Sebuah aturan tentang penantang memperbolehkan para pemain saling menantang jawaban masing-masing.
- 4) pertandingan (*tournament*) adalah sebuah struktur di mana game berlangsung. Biasanya berlangsung pada akhir minggu atau akhir unit, setelah guru memberikan presentasi di kelas dan tim telah melaksanakan kerja kelompok terhadap lembar-kegiatan. Pada turnamen pertama, guru menunjuk/membagi siswa kedalam kelompok-kelompok kecil. Untuk siswa yang berprestasi tinggi sebelumnya pada meja 1, tiga siswa berikutnya pada meja 2, dan seterusnya.

5) penghargaan kelompok (*team recognition*)

Langkah pertama sebelum memberikan penghargaan kelompok adalah menghitung rerata skor kelompok. Memilih rerata skor kelompok dilakukan dengan cara menjumlahkan skor yang diperoleh oleh masing-masing anggota kelompok dibagi dengan banyak anggota kelompok. Pemberian penghargaan didasarkan atas rata-rata poin yang didapatkan oleh kelompok tersebut. Penentuan poin yang diperoleh oleh masing-masing anggota kelompok didasarkan pada jumlah kartu yang diperoleh.

c. Jigsaw II

Salah satu tipe pembelajaran kooperatif adalah tipe jigsaw. Metode ini dikembangkan oleh Elliot Aronson dan teman-teman, kemudian diadopsi oleh Slavin. Pembelajaran dengan metode jigsaw merupakan metode mengajar siswa yang dibagi perkelompok, dengan anggota belajar yang heterogen. Materi pembelajaran diberikan kepada siswa dalam bentuk teks. Setiap anggota bertanggung jawab untuk mempelajari bagian tertentu bahan yang diberikan itu. Anggota dari kelompok lain yang mendapat tugas topik yang sama berkumpul dan membentuk kelompok ahli untuk mendiskusikan topik tersebut. Selanjutnya anggota kelompok ahli tersebut kembali ke kelompok asal untuk melaporkan dan menjelaskan materi yang telah dipelajari dan didiskusikan di dalam kelompok ahli kepada teman kelompoknya sendiri.

Adapun cara yang ditempuh dalam pelaksanaan metode jigsaw ini yaitu:

- 1) Pengajar membagi bahan pelajaran yang akan diberikan menjadi beberapa bagian.
- 2) Sebelum bahan pelajaran diberikan, pengajar memberikan pengenalan mengenai topik yang akan dibahas dalam bahan pelajaran untuk hari ini. Pengajar bisa menuliskan topik di papan tulis dan menanyakan apa yang siswa ketahui mengenai

topik tersebut. Kegiatan brainstorming ini dimaksudkan untuk mengaktifkan skemata siswa agar lebih siap menghadapi bahan pelajaran yang baru.

- 3) Siswa dibagi dalam beberapa kelompok.
- 4) Bagian pertama bahan diberikan kepada siswa yang pertama, sedangkan siswa yang kedua menerima bagian kedua. Demikain seterusnya.
- 5) Kemudian siswa disuruh membaca/mengerjakan bagian mereka masing-masing.
- 6) Setelah selesai, siswa saling berbagi mengenai bagian yang dibaca/dikerjakan masing-masing. Dalam kegiatan ini, siswa bisa saling melengkapi dan berinteraksi antara satu dengan yang lainnya.
- 7) Kegiatan ini bisa diakhiri dengan diskusi mengenai topik dalam bahan pelajaran hari itu. Diskusi bisa dilakukan antara pasangan atau dengan seluruh kelas.

Dalam pelaksanaan metode jigsaw, setiap siswa mempunyai peranan yang penting, setiap siswa berpengaruh terhadap proses pembelajaran dan pemecahan masalah, yang bertujuan untuk ketuntasan suatu pembelajaran salah satunya adalah pembelajaran bahasa asing. Metode jigsaw juga menekankan pentingnya melakukan interaksi dan kerjasama satu sama lainnya. Semakin seringnya siswa berinteraksi maka hal tersebut akan mengakibatkan semakin seringnya siswa melakukan komunikasi. Sehingga sangat bermanfaat dalam upaya pengembangan kemampuan berbicara.

d. TAI (*Team Accelerated Instruction*)

Model Pembelajaran kooperatif tipe TAI (*Team Assisted Individualization*) ini dikembangkan oleh Slavin. Model Pembelajaran kooperatif tipe TAI mengkombinasikan keunggulan pembelajaran kooperatif dan pembelajaran individual. Tipe ini dirancang untuk mengatasi kesulitan belajar siswa secara individual. Oleh karena itu kegiatan pembelajarannya lebih banyak digunakan untuk pemecahan masalah, ciri khas pada

model pembelajaran TAI ini adalah setiap siswa secara individual belajar materi pembelajaran yang sudah dipersiapkan oleh guru. Hasil belajar individual dibawa ke kelompok-kelompok untuk didiskusikan dan saling dibahas oleh anggota kelompok, dan semua anggota kelompok bertanggung jawab atas keseluruhan jawaban sebagai tanggung jawab bersama.

Model pembelajaran TAI dimana siswa dikelompokkan ke dalam kelompok kecil (5 siswa) secara heterogen yang dipimpin oleh seorang ketua kelompok yang mempunyai lebih dibandingkan anggotanya. Selain itu guru mempunyai fleksibilitas untuk berpindah dari kelompok ke kelompok atau dari individu ke individu, kemudian para siswa dapat saling memeriksa hasil kerja mereka, mengidentifikasi masalah-masalah yang muncul dalam kelompok dapat ditangani sendiri maupun dengan bantuan guru apabila diperlukan. Model pembelajaran TAI terdiri dari delapan komponen, yaitu:

- 1) Mempelajari Materi Pelajaran. Siswa mempelajari materi pelajaran yang telah disiapkan oleh guru.
- 2) Tes Penempatan (*Placement test*). Pada awal program pembelajaran diberikan *pretest*, dimaksudkan untuk menempatkan siswa pada program individual yang didasarkan pada hasil tes mereka.
- 3) Membagi Siswa ke dalam Kelompok. Siswa dalam model pembelajaran TAI ditempatkan dalam kelompok-kelompok heterogen terdiri dari 4 sampai 5 siswa.
- 4) Belajar Kelompok (*study teams*). Setelah ujian penempatan, masing-masing individu menempatkan diri sesuai dengan kelompoknya. Setiap kelompok mendiskusikan materi yang sudah dipelajari oleh masing-masing individu. Setiap kelompok harus memastikan bahwa setiap anggotanya paham tentang materi yang sudah dipelajari.

- 5) Skor dan Penghargaan kelompok. Guru memberikan skor dan penghargaan terhadap kelompok yang hasil dari diskusi kelompoknya bagus. Skor ini didasarkan pada jumlah rata-rata unit yang tercakup oleh anggota kelompok dan akurasi dari tes-tes unit. Kriteria ditetapkan untuk penampilan (hasil) kelompok.
- 6) Refleksi. Guru memberikan penegasan terhadap materi yang sudah dipelajari. Guru menerangkan materi yang sudah dipelajari agar siswa lebih yakin dan mantap terhadap materi yang dipelajari, sehingga jika mendapatkan soal siswa bisa menyelesaikannya.
- 7) Tes Akhir. Pada akhir pembelajaran guru memberikan *posttest* yang dikerjakan secara individu untuk mengukur seberapa pemahaman siswa terhadap materi yang sudah dipelajari.
- 8) Unit Keseluruhan. Setiap akhir pembelajaran guru mengevaluasi pembelajaran yang dilihat dari hasil belajar yang diperoleh siswa.

e. CIRC (*Cooperatif Integrated Reading And Composition*)

Model pembelajaran kooperatif tipe CIRC dikembangkan oleh Steven, Slavin dan kolega pada akhir tahun 1980. CIRC adalah teknik pembelajaran kooperatif yang digunakan dalam pembelajaran bahasa, yakni kemampuan menulis dan membaca tingkat tinggi. Dalam model pembelajaran ini, siswa ditempatkan dalam kelompok-kelompok kecil yang heterogen, yang terdiri atas empat atau lima siswa. Dalam kelompok ini terdapat siswa yang pandai, sedang atau lemah dan masing-masing siswa sebaiknya merasa cocok satu sama lain. Dalam kelompok ini tidak dibedakan jenis kelamin, suku atau bangsa, atau tingkat kecerdasan siswa. Sebelum dibentuk kelompok, siswa diajarkan cara bekerja sama dalam kelompok. Siswa diajarkan menjadi pendengar yang baik, dapat memberikan penjelasan kepada teman

sekelompok, berdiskusi, mendorong teman lain untuk bekerja sama, dan menghargai pendapat teman lain.

Pembelajaran metode CIRC terdiri dari tiga unsur penting: kegiatan- kegiatan dasar terkait, pengajaran langsung pelajaran memahami bacaan, seni berbahasa dan menulis terpadu. Dalam semua kegiatan ini, para siswa bekerja dalam tim-tim yang heterogen. Semua kegiatan mengikuti siklus reguler yang melibatkan presentasi dari guru, latihan tim, latihan independent, pra penilaian teman, latihan tambahan dan tes. Tahap-tahap kegiatannya adalah sebagai berikut:

- 1) Membaca berpasangan. Para siswa membaca ceritanya dalam hati dan kemudian secara bergantian membaca cerita tersebut dengan keras bersama pasangannya, bergiliran untuk tiap paragraph. Si pendengar mengoreksi tiap kesalahan yang dibuat oleh si pembaca. Guru memberikan penilaian kepada kinerja siswa dengan cara berkeliling dan mendengarkan saat para siswa saling membaca satu sama lain.
- 2) Menulis cerita yang bersangkutan dan tata bahasa cerita. Para siswa diberikan pertanyaan yang berkaitan dengan tiap cerita yang menekankan tata bahasa cerita-struktur yang digunakan pada semua narasi. Setelah mencapai setengah dari cerita, mereka diminta untuk menghentikan bacaan dan diminta untuk mengidentifikasi karakter, latar belakang kejadian, dan masalah dalam cerita tersebut, dan untuk memprediksi bagaimana masalah tersebut akan diselesaikan. Pada akhir cerita para siswa merespons cerita secara keseluruhan dan menulis beberapa paragraph mengenai topic yang berkaitan dengan itu (misalnya, mereka bisa saja diminta untuk menulis akhir cerita yang berbeda untuk cerita tersebut).
- 3) Mengucapkan kata- kata dengan keras. Para siswa diberikan daftar kata-kata baru atau sulit yang terdapat dalam cerita; mereka harus belajar membaca kata-kata ini

dengan benar supaya tidak ragu atau salah mengucapkannya. Para siswa berlatih mengucapkan daftar kata-kata ini bersama pasangannya atau teman satu tim lainnya sampai mereka membacanya dengan lancar.

- 4) Makna kata. Para siswa diberikan daftar kata-kata dalam cerita yang tergolong baru dalam kosakata bicara mereka dan diminta untuk melihat kata-kata tersebut dalam kamus, menuliskan definisinya dengan cara yang mudah dipahami, dan menuliskan kalimat yang memperlihatkan makna kata tersebut.
- 5) Menceritakan kembali Cerita. Setelah membaca ceritanya dan mendiskusikannya dalam kelompok membaca mereka, para siswa merangkum poin-poin utama dari cerita tersebut untuk pasangannya.
- 6) Ejaan. Para siswa saling menguji daftar ejaan kata-kata satu sama lain tiap minggunya, selanjutnya selama kegiatan program minggu tersebut saling membantu satu sama lain untuk menguasai daftar tersebut. Para siswa menggunakan strategi “daftar yang hilang”, di mana mereka membuat daftar baru dari kata-kata yang hilang tiap kali selesai melakukan penilaian sampai daftar itu habis. Lalu mereka bisa kembali membuat daftar baru, mengisi daftar tersebut, mengulangi prosesnya sampai tidak ada lagi kata-kata yang hilang.
- 7) Pemeriksaan Oleh Pasangan. Jika para siswa telah menyelesaikan semua kegiatan ini, pasangan mereka memberikan formulir tugas siswa yang mengindikasikan bahwa mereka telah menyelesaikan dan atau memenuhi kriteria terhadap tugas tersebut. Para siswa diberikan sejumlah kegiatankegiatan harian yang diharapkan bias diselesaikan, tetapi mereka boleh mengerjakannya sesuai kemampuan mereka dan boleh juga menyelesaikan kegiatan- kegiatan tersebut lebih awal jika mereka mau, dimana ini memberikan waktu tambahan untuk membaca secara independen.

- 8) Tes. Pada akhir dari tiga periode kelas, para siswa diberikan tes pemahaman terhadap cerita, diminta untuk menuliskan kalimat-kalimat bermakna untuk tiap kosa kata, dan diminta untuk membacakan daftar katakata dengan keras kepada guru. Pada tes ini siswa diperbolehkan saling membantu. Hasil tes dan evaluasi dari menulis cerita yang bersangkutan adalah unsure utama dari skor tim mingguan siswa.
- 9) Pengajaran langsung dalam memahami bacaan. Satu hari dalam tiap minggu, para siswa menerima pengajaran langsung dalam kemampuan khusus memahami bacaan, seperti mengidentifikasi gagasan utama, memahami hubungan sederhana, dan membuat kesimpulan. Kurikulum tahap demi tahap dirancang untuk tujuan ini. Setelah menyelesaikan tiap pelajaran, para siswa melakukan kegiatan memahami bacaan sebagai sebuah tim. Pertama berusaha meraih kesepakatan terhadap satu rangkaian soal dalam lembar kegiatan dan kemudian saling menilai satu sama lain, serta mendiskusikan masalah- masalah yang masih tersisa dalam rangkaian soal yang kedua.
- 10) Seni Berbahasa dan Menulis Terintegrasi. Selama periode seni berbahasa, guru menggunakan kurikulum seni berbahasa dan menulis yang dikembangkan khusus untuk CIRC. Penekanan kurikulum ini adalah pada proses menulis, dan kemampuan mekanika bahasa diperkenalkan sebagai tambahan khusus terhadap pelajaran menulis ketimbang sebagai topic yang terpisah. Misalnya, para siswa belajar mengenai kata-kata yang menentukan sifat selama pelajaran menulis paragraph deskriptif, dan tanda baca saat menulis untuk dialog untuk cerita naratif. Program menulis ini menggunakan "bengkel kerja penulis" di mana para siswa menulis tentang topik cerita yang mereka pilih, dan juga pelajaran khusus yang diarahkan

guru berkaitan dengan kemampuan semacam menulis paragraph pembandingan atau kontras, artikel surat kabar, cerita misteri, dan surat menyurat. Pada semua tugas menulis para siswa membuat konsep karangan setelah berkonsultasi dengan teman satu timnya dan kepada guru mengenai gagasan mereka dan rencana pengaturan-pengaturan, bekerja bersama teman satu tim untuk merevisi isi karangan mereka, dan kemudian saling menyunting pekerjaan satu sama lainnya menggunakan formulir penyuntingan teman yang menekankan pada kebenaran tata bahasa dan mekanika bahasa. Formulir penyuntingan oleh teman ini dimulai dengan sangat sederhana tetapi akan menjadi sangat kompleks sejalan dengan bertambahnya kemampuan para siswa. Akhirnya, para siswa "menerbitkan" karangan akhir mereka dalam buku- buku tim atau kelas.

- 11) Membaca Independen dan Buku Laporan. Para siswa diminta untuk membaca buku yang ditukar sesuai dengan pilihan mereka minimal sekitar dua puluh menit tiap malamnya. Formulir paraf orang tua mengindikasikan bahwa siswa telah membaca selama waktu yang diminta, dan siswa akan memberikan kontribusi poin kepada timnya bila mereka mengumpulkan formulir yang telah selesai tiap minggunya. Para siswa juga diminta untuk menyelesaikan buku laporan secara regular, di mana mereka juga mendapat poin tim untuk tugas ini. Membaca dan buku laporan independen menggantikan semua pekerjaan rumah lainnya dalam pelajaran membaca dan seni berbahasa. Apabila siswa telah menyelesaikan paket cerita mereka atau kegiatan- kegiatan lainnya lebih cepat, mereka boleh membaca buku yang bebas mereka pilih didalam kelas

f. GI (*Group Investigation*)

Salah satu model pembelajaran yang mendukung keterlibatan siswa dalam kegiatan belajar adalah model pembelajaran GI (*Group Investigation*) dikembangkan oleh Herbert Thelen sebagai upaya untuk mengkombinasikan strategi mengajar yang berorientasi pada pengembangan proses pengkajian akademis. Ide model pembelajaran *group investigation* bermula dari perspektif filosofis terhadap konsep belajar. Untuk dapat belajar, seseorang harus memiliki pasangan atau teman. Pada tahun 1916, John Dewey, menulis sebuah buku *Democracy and Education* (Arends, 1998). Dalam buku itu, Dewey menggagas konsep pendidikan, bahwa kelas seharusnya merupakan cermin masyarakat dan berfungsi sebagai laboratorium untuk belajar tentang kehidupan nyata. *Group Investigation* merupakan salah satu bentuk model pembelajaran kooperatif yang menekankan pada partisipasi dan aktivitas siswa untuk mencari sendiri materi (informasi) pelajaran yang akan dipelajari melalui bahan-bahan yang tersedia, misalnya dari buku pelajaran atau siswa dapat mencari melalui internet. Siswa dilibatkan sejak perencanaan, baik dalam menentukan topik maupun cara untuk mempelajarinya melalui investigasi. Tipe ini menuntut para siswa untuk memiliki kemampuan yang baik dalam berkomunikasi maupun dalam keterampilan proses kelompok.

Model *Group Investigation* dapat melatih siswa untuk menumbuhkan kemampuan berfikir mandiri. Keterlibatan siswa secara aktif dapat terlihat mulai dari tahap pertama sampai tahap akhir pembelajaran. Di sini guru lebih berperan sebagai konselor, konsultan, sumber kritik yang konstruktif. Peran tersebut ditampilkan dalam proses pemecahan masalah, pengelolaan kelas, dan pemaknaan perseorangan. Peranan guru terkait dengan proses pemecahan masalah berkenaan dengan

kemampuan meneliti apa hakikat dan fokus masalah. Pengelolaan ditampilkan berkenaan dengan kiat menentukan informasi yang diperlukan dan pengorganisasian kelompok untuk memperoleh informasi tersebut. Pemaknaan perseorangan berkenaan dengan inferensi yang diorganisasi oleh kelompok dan bagaimana membedakan kemampuan perseorangan.

Model *group investigation* memiliki enam langkah pembelajaran yaitu:

- 1) *Grouping* (menetapkan jumlah anggota kelompok, menentukan sumber, memilih topik, merumuskan permasalahan)
- 2) *Planning* (menetapkan apa yang akan dipelajari, bagaimana mempelajari, siapa melakukan apa, apa tujuannya)
- 3) *Investigation* (saling tukar informasi dan ide, berdiskusi, klarifikasi, mengumpulkan informasi, menganalisis data, membuat inferensi).
- 4) *Organizing* (anggota kelompok menulis laporan, merencanakan presentasi laporan, penentuan penyaji, moderator, dan notulis).
- 5) *Presenting* (salah satu kelompok menyajikan, kelompok lain mengamati, mengevaluasi, mengklarifikasi, mengajukan pertanyaan atau tanggapan).
- 6) *Evaluating* (masing-masing siswa melakukan koreksi terhadap laporan masing-masing berdasarkan hasil diskusi kelas, siswa dan guru berkolaborasi mengevaluasi pembelajaran yang dilakukan, melakukan penilaian hasil belajar yang difokuskan pada pencapaian pemahaman).

g. LT (*Learning Together*)

Learning Together merupakan metode pembelajaran kooperatif yang dilakukan dengan cara mengelompokkan peserta didik yang berbeda tingkat kemampuan dalam satu organisasi (Johnson and Johnson, 1994). Masing-masing kelompok diberi tugas

atau proyek untuk diselesaikan bersama. Masing masing anggota kelompok mengambil peran atau tugas sesuai dengan minat dan menampuannya. Penjelasan lebih lanjut mengenai pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* disajikan pada sub bab dibawah ini.

F. Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Learning Together* (LT)

Learning Together (LT) adalah suatu model pembelajaran kooperatif yang melibatkan siswa yang bekerja dalam kelompok-kelompok beranggotakan 4 atau 5 orang yang heterogen menangani tugas tertentu. Kelompok-kelompok tersebut menyerahkan suatu hasil kelompok. Mereka menerima pujian dan ganjaran berdasarkan pada hasil kelompok tersebut. Metode ini dikembangkan dan diteliti oleh David dan Roger Johnson beserta rekan-rekan mereka di University Minnesota. Model yang mereka teliti melibatkan siswa yang dibagi dalam kelompok yang terdiri atas empat atau lima siswa dengan latar belakang berbeda mengerjakan lembar tugas. Kelompok-kelompok ini menerima satu lembar tugas, menerima pujian dan penghargaan berdasarkan hasil kerja kelompok.

Menurut Slavin (2009: 250) model *Learning Together* mempunyai ciri khusus yaitu adanya interaksi tatap muka, interdependensi positif, tanggung jawab individual, kemampuan kemampuan interpersonal dan kelompok kecil. Sedangkan menurut Menurut Miftahul Huda (2011: 119-120) dalam metode *Learning Together* ini siswa ditempatkan dalam kelompok-kelompok kecil. Masing-masing kelompok diminta untuk menghasilkan satu produk kelompok (*Single Group Product*).

Berdasarkan beberapa ahli di atas dapat disimpulkan bahwa model pembelajaran *Learning Together* merupakan metode pembelajaran kooperatif dengan cara membuat kelompok yang sama yang kemudian masing-masing kelompok diberikan suatu

permasalahan yang nantinya akan dipecahkan secara bersamaan sehingga menghasilkan suatu solusi permasalahan. Proses pembelajaran *Learning Together* dilakukan secara langsung secara tatap muka dan saling berinteraksi antara siswa dan guru.

Menurut Slavin (2009: 252) Model *Learning Together* menekankan pada empat unsur yakni:

- a. Interaksi tatap muka: para siswa bekerja dalam kelompok-kelompok yang beranggotakan empat sampai lima siswa.
- b. Interdependensi positif: para siswa bekerja bersama untuk mencapai tujuan kelompok.
- c. Tanggung jawab individual: para siswa harus memperlihatkan bahwa mereka secara individual telah menguasai materinya.
- d. Kemampuan-kemampuan interpersonal dan kelompok kecil: para siswa diajari mengenai sarana-sarana yang efektif untuk bekerjasama dan mendiskusikan seberapa baik kelompok mereka bekerja dalam mencapai tujuan mereka.

Pada pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* (LT) setiap kelompok diharapkan bisa membangun dan menilai sendiri kinerja kelompok mereka. Masing-masing kelompok harus bisa memperlihatkan bahwa kelompok mereka adalah kelompok yang kompak baik dalam hal diskusi maupun dalam hal mengerjakan soal, setiap anggota kelompok harus bertanggung jawab atas hasil yang mereka peroleh. Jika hasil tersebut belum maksimal atau lebih rendah dari kelompok lain maka harus meningkatkan kinerja kelompoknya.

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011: 231-232), metode *Learning Together* ini memiliki keunggulan yang dapat dikemukakan sebagai berikut:

- 1) Peserta didik memaksimalkan dan menunjukkan kemampuan terbaiknya dalam sebuah proyek.
- 2) Peserta didik mampu bertanggungjawab dalam mengumpulkan materi dan informasi
- 3) Mendorong peserta didik bekerja sama dalam menyelesaikan permasalahan yang ada
- 4) Situasi proses belajar menjadi lebih menarik

Dari beberapa metode pembelajaran yang ada, *Learning Together* (LT) merupakan salah satu alternatif metode pembelajaran yang baik untuk meningkatkan hasil belajar siswa. Pada ciri Interdependensi positif siswa ditekankan bagaimana dapat mencapai tujuan kelompok. Tujuan kelompok dapat tercapai apabila terdapat kerja sama dan komunikasi yang baik antar siswa dalam proses pembelajaran. Sedangkan interaksi tatap muka memiliki keuntungan untuk mempermudah komunikasi antar siswa sehingga informasi-informasi yang diperlukan dalam proses pembelajaran diterima dengan baik. Selanjutnya tanggung jawab individual ditujukan agar setiap siswa telah dapat menguasai materi atau konsep sebelum diskusi kelompok berlangsung, sehingga saat berdiskusi proses bertukar informasi dapat berjalan secara aktif. Kelompok kecil yang terdapat pada *Learning Together* memberikan kemudahan pembagian tugas kepada masing-masing siswa dalam kerja kelompok, sehingga semua siswa dapat berpartisipasi dalam diskusi kelompok.

Adapun sintaks dari *Learning Together* (Endang Mulyatiningsih, 2011: 232) adalah

- 1) Guru menyajikan materi pelajaran. Kaitanya dalam penelitian ini sebagai berikut:

- 1) Guru memperkenalkan materi pelajaran ini dengan mengajukan pertanyaan dan sampel makanan tradisional begitu juga penjelasan cara membuat secara singkat dan bahan-bahannya (diambil satu jenis contoh makanan tradisional).
- 2) Guru dan siswa kemudian terlibat dalam proses pengamatan pengenalan materi membuat makanan tradisional.
- 3) Membentuk kelompok yang anggotanya 4 sampai 5 siswa secara heterogen (campuran menurut prestasi, jenis kelamin, suku dan lain-lain), Kaitanya dalam penelitian ini sebagai berikut:
 - a) Guru membuat kelompok-kelompok siswa yang bersifat heterogen.
 - b) Para siswa bergabung dengan kelompoknya untuk mempelajari materi yang akan dibahas.
- 4) Masing –masing kelompok menerima lembar tugas untuk dikerjakan atau diskusi dan menyelesaikan. Kaitanya dalam penelitian ini sebagai berikut:
 - a) Kelompok-kelompok itu mendiskusikan apa yang mereka anggap sebagai temuan yang paling penting.
 - b) Murid merencanakan cara mempresentasikan temuan-temuan ini kepada seluruh temannya.
 - c) Dalam hal ini guru membantu kelompok yang mendapat kesulitan untuk menyelesaikan tugas.
- 5) Beberapa kelompok mempresentasikan hasil pekerjaannya. Kaitanya dalam penelitian ini sebagai berikut:
 - a) Para anggota kelompok melakukan presentasi didepan kelas dengan membawa hasil karyanya.

- b) Guru berkeliling diantara kelompok-kelompok kemudian menawarkan untuk menanggapi hasil presentasi.
 - c) Murid selanjutnya mengfokuskan pada pertanyaan-pertanyaan mereka dan tentang materi yang belum difahami.
- 6) Pemberian evaluasi, pujian dan penghargaan berdasarkan hasil kerja kelompok. Dimana guru memberikan kesimpulan dari hasil diskusi saat itu.

Tujuan yang diharapkan dari penerapan metode pembelajaran *Learning Together* adalah siswa diberi kesempatan maksimal untuk menunjukkan kemampuan terbaik siswa dalam sebuah proyek. Masing-masing kelompok bertanggung jawab untuk mengumpulkan informasi atau materi untuk menyelesaikan tugas atau proyeknya. Penilaian akhir berdasarkan atas kualitas kinerja kelompok. Masing-masing peserta didik dalam kelompok harus berusaha supaya anggota kelompok memiliki kontribusi pada kesuksesan kelompoknya. Dalam *Learning Together*, penghargaan (*reward*) biasanya diberikan atas dasar performa masing-masing anggota dan performa kelompok mereka.

G. Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

1. Pengertian Keselamatan Kerja

Perlindungan tenaga kerja meliputi beberapa aspek dan salah satunya yaitu perlindungan keselamatan, perlindungan tersebut bermaksud agar tenaga kerja secara aman melakukan pekerjaannya sehari-hari untuk meningkatkan produksi dan produktivitas. Tenaga kerja harus memperoleh perlindungan dari berbagai soal disekitarnya dan pada dirinya yang dapat menimpa atau mengganggu dirinya serta pelaksanaan pekerjaannya. Mangkunegara (2000: 1 61) keselamatan kerja

menunjukkan pada kondisi yang aman atau selamat dari penderitaan, kerusakan atau kerugian di tempat kerja.

Perusahaan perlu menjaga keselamatan kerja terhadap karyawannya karena tujuan program keselamatan kerja diantaranya sebagai berikut :

- a. Melindungi tenaga kerja atas hak keselamatannya dalam melakukan pekerjaan untuk kesejahteraan hidup dan meningkatkan produksi serta produktivitas nasional.
- b. Menjamin keselamatan setiap orang lain yang berada ditempat kerja.
- c. Sumber produksi dipelihara dan dipergunakan secara aman dan efisien.

2. Pengertian kesehatan kerja

Program kesehatan kerja merupakan suatu hal yang penting dan perlu diperhatikan oleh pihak pengusaha. Karena dengan adanya program kesehatan yang baik akan menguntungkan para karyawan secara material, karena karyawan akan lebih jarang absen, bekerja dengan lingkungan yang lebih menyenangkan, sehingga secara keseluruhan karyawan akan mampu bekerja lebih lama. Menurut Mangkunegara (2000: 161) Program kesehatan kerja menunjukkan pada kondisi yang bebas dari gangguan fisik, mental, emosi atau rasa sakit yang disebabkan oleh lingkungan kerja. Resiko kesehatan merupakan faktor-faktor dalam lingkungan kerja yang bekerja melebihi periode waktu yang ditentukan, lingkungan yang dapat membuat stress emosi atau gangguan fisik.

Bekerja diperlukan usaha-usaha untuk meningkatkan kesehatan kerja, Adapun usaha-usaha untuk meningkatkan kesehatan kerja (Mangkunegara, 2000:162) adalah sebagai berikut :

- a. Mengatur suhu, kelembaban, kebersihan udara, penggunaan warna ruangan kerja, penerangan yang cukup terang dan menyejukkan, dan mencegah kebisingan.

- b. Mencegah dan memberikan perawatan terhadap timbulnya penyakit.
- c. Memelihara kebersihan dan ketertiban, serta keserasian lingkungan kerja.

Perusahaan memperhatikan kesehatan karyawan untuk memberikan kondisi kerja yang lebih sehat, serta menjadi lebih bertanggung jawab atas kegiatankegiatan tersebut, terutama bagi organisasi-organisasi yang mempunyai tingkat kecelakaan yang tinggi, dibawah ini dikemukakan beberapa sebab yang memungkinkan terjadinya kecelakaan dan gangguan kesehatan pegawai (Mangkunegara , 2000: 163) yaitu :

- a. Keadaan Tempat Lingkungan Kerja, meliputi 1). Penyusunan dan penyimpanan barang-barang yang berbahaya kurang diperhitungkan keamanannya. 2). Ruang kerja yang terlalu padat dan sesak. 3). Pembuangan kotoran dan limbah yang tidak pada tempatnya. 4). Pengaturan Udara. 5). Pergantian udara diruang kerja yang tidak baik (ruang kerja yang kotor, berdebu, dan berbau tidak enak). 6). Suhu udara yang tidak dikondisikan pengaturannya
- b. Pengaturan Penerangan, meliputi 1). Pengaturan dan penggunaan sumber cahaya yang tidak tepat. 2). Ruang kerja yang kurang cahaya, remang-remang.
- c. Pemakaian Peralatan Kerja, meliputi 1). Pengaman peralatan kerja yang sudah usang atau rusak. 2). Penggunaan mesin, alat elektronik tanpa pengaman yang baik.
- d. Kondisi Fisik dan Mental Pegawai, meliputi 1). Kerusakan alat indera, stamina pegawai yang usang atau rusak. 2). Emosi pegawai yang tidak stabil, kepribadian pegawai yang rapuh, cara berpikir dan kemampuan persepsi yang lemah, motivasi kerja rendah, sikap pegawai yang ceroboh, kurang cermat, dan kurang pengetahuan dalam penggunaan fasilitas kerja terutama fasilitas kerja yang membawa resiko.

3. Tujuan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

Menurut Mangkunegara (2000: 164), tujuan keselamatan dan kesehatan kerja adalah sebagai berikut:

1. Setiap pegawai mendapat jaminan keselamatan dan kesehatan kerja baik secara fisik, sosial dan psikologis.
2. Setiap perlengkapan dan peralatan kerja digunakan sebaikbaiknya dan seefektif mungkin.
3. Semua hasil produksi dipelihara keamanannya.
4. Adanya jaminan atas pemeliharaan dan peningkatan kesehatan gizi pegawai.
5. Meningkatkan kegairahan, keserasian kerja dan partisipasi kerja.
6. Terhindar dari gangguan kesehatan yang disebabkan oleh lingkungan atau kondisi kerja.
7. Setiap pegawai merasa aman dan terlindungi dalam bekerja.

Perusahaan yang dapat menurunkan tingkat dan beratnya kecelakaankecelakaan kerja, penyakit dan hal-hal yang berkaitan dengan stres serta mampu meningkatkan kualitas kehidupan kerja para pekerjanya, maka perusahaan tersebut akan semakin efektif (Rivai, 2006). Usaha-usaha yang diperlukan dalam meningkatkan keselamatan dan kesehatan kerja menurut Mangkunegara (2001) adalah sebagai berikut:

1. Mencegah dan mengurangi kecelakaan kebakaran dan peledakan.
2. Memberikan peralatan perlindungan diri untuk pegawai yang bekerja pada lingkungan yang berbahaya.
3. Mengatur suhu, kelembaban, kebersihan udara, penerangan yang cukup dan menyejukkan serta mencegah kebisingan.
4. Mencegah dan memberikan perawatan terhadap timbulnya penyakit.

5. Memelihara kebersihan, ketertiban dan keserasian lingkungan kerja.
6. Menciptakan suasana kerja yang menggairahkan semangat kerja pegawai.

H. Materi Pengolahan Makanan Indonesia

1. Prinsip makanan Indonesia

Menurut Handayani dan Marwati (2011) makanan Indonesia adalah makanan yang tersusun dari beberapa makanan yang saling melengkapi meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan dan minuman. Dari jenis makanan Indonesia yang beragam-ragam memiliki ciri khas tersendiri yaitu menggunakan aneka jenis bumbu dan rempah-rempah dan tidak pernah tertinggal makanan pelengkap seperti sambal dan kerupuk. Berdasarkan waktu penyajian, makanan Indonesia dibagi menjadi tiga waktu yaitu, makan pagi, makan siang dan makan malam.

Bahan makanan yang digunakan dalam pengolahan makanan Indonesia berbagai macam sesuai dengan potensi daerah masing-masing yang dibedakan menjadi bahan nabati dan hewani. Bahan makanan nabati diantaranya yaitu sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, dan umbu-umbian. Sedangkan bahan makanan hewani yang digunakan seperti daging (sapi, kambing, domba), unggas (ayam, bebek), telur, ikan dan hasil laut lainnya (udang, kerang, cumi-cumi). Sedangkan bumbu yang digunakan tiap daerah macam-macam sesuai dengan tradisinya. Adapun teknik olah yang biasa digunakan dalam pengolahan makanan Indonesia antarlain dikukus, digoreng, dipanggang, dibakar, ditumis, diasap dan lain-lain. Teknik penyajian makanan yang digunakan dalam makanan Indonesia masih sederhana.

Materi pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yang akan digunakan sebagai materi penelitian pada siklus I adalah Lauk Pauk hewani menggunakan teknik memasak *deep frying* atau menggoreng dengan minyak banyak. Pada siklus I menu

yang di praktikkan Ikan Goreng Saus Asam Manis, Udang Krispi Saus Mentega dan Ayam Goreng Lengkuas. Pada siklus II materi Pengolahan Makanan Indonesia yang digunakan untuk penelitian adalah Kue Nusantara dengan menggunakan teknik memasak *steaming*. Menu-menu yang di praktikkan pada siklus II adalah Carang Gasing, Nagasari dan Cantik Manis. Pemilihan materi dan menu disesuaikan dengan silabus yang sedang ditempuh pada waktu penelitian. Berikut standar kompetensi, Kompetensi dasar dan silabus Pengolahan Makanan Indonesia dengan tema Lauk Pauk Hewani pada siklus I dan Kue Nusantara Pada Siklus II.

Tabel 1. SK dan KD Pengolahan Makanan Indonesia dengan Tema Lauk Pauk Hewani

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator
Melakukan pengolahan dan penyajian Makanan Indonesia	Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging dan Seafood	1. Menyiapkan telur, daging, unggas dan seafood sesuai dengan teknik yang benar 2. Memilih alat hoding yang sesuai dengan standar perusahaan 3. Meyiapkan saus yang tepat. 4. menyajikan hidangan sesuai dengan standar kriteria perusahaan 5. Menyimpan garnish 6. Menyimpan Hidangan dari telur daging, unggas dan seafood

(Sumber : SK dan KD PMI SMK Negeri 3 Sukoharjo, tahun 2014)

Tabel 2 SK dan KD Pengolahan Makanan Indonesia dengan tema Kue Nusantara

Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator
pengolahan dan penyajian Makanan Indonesia	Menyiapkan dan mempromosikan kue-kue tradisional Indonesia dengan bahan dasar nabati	1. Mendiskripsikan pengertian kue-kue Indonesia 2. Menjelaskan tujuan dasar dari pengolahan kue-kue Indonesia 3. Mengidentifikasi dan menyiapkan bahan dan bumbu-bumbu kue-kue Indonesia 4. Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan kue-kue Indonesia

(Sumber : SK dan KD PMI SMK Negeri 3 Sukoharjo, tahun 2014)

Tabel 3. Silabus Pengolahan Makanan Indonesia dengan tema Lauk Pauk Hewani

Kompetensi Dasar	Indikator	Pend Budaya & Karakter Bangsa	Materi Pokok Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran
Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging dan Seafood	1. Menyiapkan telur, daging, unggas dan seafood sesuai dengan teknik yang benar 2. Memilih alat hidang yang sesuai dengan standar perusahaan 3. Meyiapkan saus yang tepat. 4. menyajikan hidangan sesuai dengan standar kriteria perusahaan 5. Menyimpan garnish 6. Menyimpan Hidangan dari telur daging, unggas dan seafood	1. Mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca 2. Mandiri, kreatif 3. Mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca 4. Mandiri, kreatif, rasa ingin tahu, gemar membaca 5. Mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca 6. Mandiri, kreatif, gemar membaca 7. Kreatif 8. Mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca 9. Kreatif, gemar membaca	1. Persiapan bahan (telur, daging, unggas dan seafood) 2. Demonstrasi teknik 3. Teknik penanganan daging sesuai dengan resep standar perusahaan: a. Membuang tulang b. Pengisian c. Pemotongan daging d. Penggulungan dan aapengikatan e. Pengolesan 4. macam-macam alat hidang sesuai dengan hidangan telur, daging, unggas dan seafood 5. Penyimpanan saus sesuai dengan hidangan 6. Penyajian hidangan sesuai dengan standar perusahaan 7. Kriteria hasil masakan 8. Teknik pembuatan garnish untuk hidangan sesuai dengan stadar perusahaan 9. Meyajikan hidangan dalam temperatur tertentu.	1. Membuat hidangan dari telur, daging, unggas dan seafood 2. Membedakan alat hidang untuk masing-masing menu 3. Membuat saus yang tepat untuk masing-masing hidangan 4. Mendiskusikan dan mepresentasika n hidangan hasil pengolahan dari telur, daging, unggas dan seafood 5. Mengevaluasi hasil praktik 6. Membuat laporan 7. Menyimpan hidangan

(Sumber : Silabus PMI SMK Negeri 3 Sukoharjo, tahun 2014)

Tabel 4. Silabus Pengolahan Makanan Indonesia dengan tema Kue Nusantara

Kompetensi Dasar	Indikator	Pend Budaya & Karakter Bangsa	Materi Pokok Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran
Menyiapkan dan mempromosikan kue-kue tradisional Indonesia dengan bahan dasar nabati	1. Mendiskripsikan pengertian kue-kue Indonesia 2. Menjelaskan tujuan dasar dari pengolahan kue-kue Indonesia 3. Mengidentifikasi dan menyiapkan bahan dan bumbu-bumbu kue-kue Indonesia 4. Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan kue-kue Indonesia	1. Kreatif, mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca 2. Mandiri, Kreatif	1. Pengertian persiapan dasar pengolahan kue-kue Indonesia 2. Penyiapan dan pemilihan bahan untuk pembuatan kue-kue Indonesia	1. Mengobservasi macam-macam kue Indonesia 2. Berdiskusi tentang macam-macam kue Indonesia 3. Mengolah kue-kue Indonesia 4. Menyajikan Kue-Kue Indonesia 5. Menyimpan Kue-Kue Indonesia

(Sumber :Silabus PMI SMK Negeri 3 Sukoharjo, tahun 2014)

Salah satu materi pokok yang akan diajarkan dengan menggunakan metode pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together (LT)* adalah Pengolahan Makanan Indonesia. Pembelajaran teori diberikan terlebih dahulu untuk membekali siswa dalam melakukan praktek. Masing-masing indikator dibuat alat evaluasi berupa soal pilihan ganda untuk aspek kognitif, lembar observasi untuk aspek afektif dan psikomotorik. Hal tersebut diperlukan untuk memantau hasil belajar siswa dari pratindakan, siklus I dan siklus II.

I. Penelitian yang Relevan

Penelitian yang relevan dengan judul skripsi ini antara lain:

1. Penelitian Wahyuti Mayang Sari (2011) "Pengaruh Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe *Learning Together* (LT) Terhadap Hasil Belajar Siswa Kelas X SMA Negeri 8 Surakarta Tahun Pelajaran 2010/2011". Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penerapan model pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* (LT) terhadap hasil belajar siswa kelas X SMA Negeri 8 Surakarta. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen semu (*Quasi experiment*) menggunakan *Randomized Control-Group Only Design*. Variabel bebas berupa model pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* dan variabel terikat adalah hasil belajar biologi siswa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan model pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* berpengaruh nyata terhadap hasil belajar ranah afektif dan ranah psikomotor tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap hasil belajar ranah kognitif siswa kelas X SMA Negeri 8 Surakarta.
2. Haris Ahmad Maulana Haque (2012) "Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe *Learning Together* (LT) Terhadap Peningkatan Hasil Belajar Siswa Kelas VII Di MTs N Karangampel Pada Pokok Bahasan Peran Manusia Dalam Pengelolaan Lingkungan". Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui peningkatan hasil belajar siswa, mengetahui perbedaan hasil belajar siswa yang menggunakan model pembelajarn *Learning Together* (LT) dan yang tidak menggunakannya, mengkaji aktifitas siswa dalam pembelajaran dan mengkaji respon siswa terhadap penerapan model pembelajaran pada pokok bahasan peran manusia dalam pengelolaan lingkungan. Hasil penelitian ini adalah terdapat

peningkatan hasil belajar yang signifikan di kelas eksperiment dibuktikan dengan uji t paired sample test dengan nilai sig (2-tailed) 0,000 sehingga H_a diterima, terdapat perbedaan hasil belajar yang signifikan kelas yang menggunakan dan yang tidak menggunakan model pembelajaran *Learning Together* (LT) dengan hasil uji t yaitu 0,000, aktifitas siswa berjalan sangat baik ditunjukkan dari hasil observasi yaitu 3,10 yang dikategorikan sangat baik, respon siswa terhadap penerapan model pembelajaran *Learning Together* (LT) 46,9% responden merespon baik dengan adanya penerapan model pembelajaran *Learning Together* (LT) yang telah digunakan.

3. Niken Tyara Septiana (2011) "Penerapan Model Pembelajaran *Learning Together* Bernuansa Kontekstual Pada Luas Permukaan Serta Volume Kubus Dan Balok Untuk Meningkatkan Aktivitas Siswa Kelas VIII A SMP Negeri 5 Bondowoso Tahun Ajaran 2010/2011". Dari tes pendahuluan didapat siswa yang tuntas belajar dengan prosentase ketuntasan belajar secara klasikal hanya mencapai 47,22%. Dari hasil observasi pada siklus I dan II didapatkan prosentase aktivitas siswa secara klasikal meningkat dari 89,35% menjadi 93,52%, aktivitas kelompok juga meningkat dari 82,40% menjadi 92,35%. Hasil tes menunjukkan hasil yang sangat menggembirakan, dari persentase ketuntasan siswa pada siklus I yang hanya 75,76% meningkat menjadi 81,86%. Ini membuktikan pembelajaran *Learning Together* Bernuansa Kontekstual dapat menjadi alternatif yang menarik untuk meningkatkan aktivitas siswa.

J. Kerangka Berfikir

Proses belajar mengajar merupakan kegiatan interaksi antara guru dengan siswa dan komunikasi timbal balik yang berlangsung dalam situasi edukatif untuk mencapai

tujuan belajar, pada dasarnya merupakan usaha sadar manusia dalam upaya meningkatkan kecerdasannya. Bila ditelusuri secara mendalam, keberhasilan proses belajar mengajar dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain: kurikulum yang menjadi acuan dasarnya, program pengajaran, kualitas guru, materi pembelajaran, model pembelajaran, strategi pembelajaran, sumber belajar, dan teknik atau bentuk penilaian sebagai salah satu dari faktor-faktor tersebut merupakan hal yang penting dalam proses belajar mengajar.

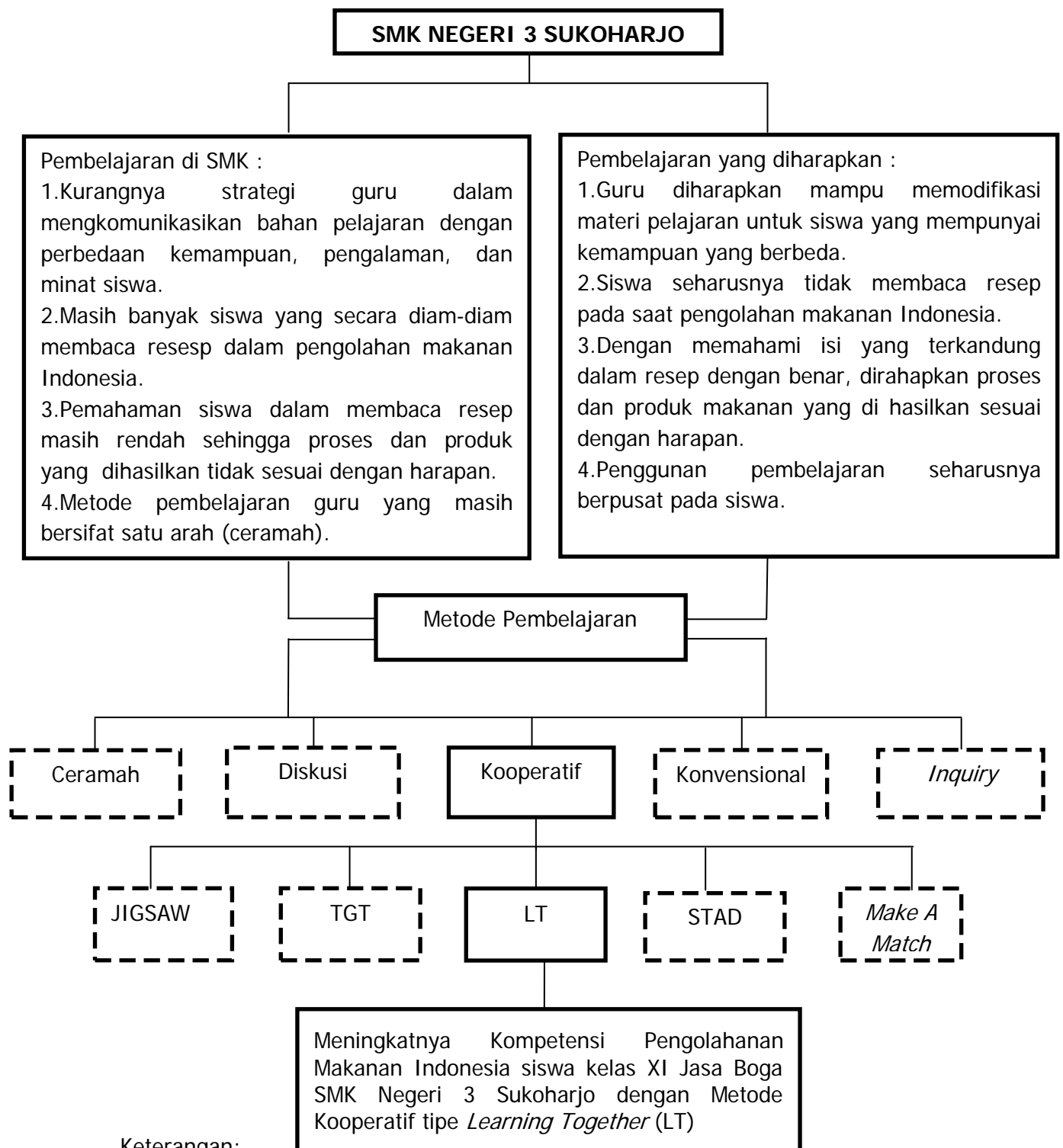
Salah satu faktor penting yang tidak dapat dilupakan adalah model pembelajaran. Model pembelajaran ini sebagai suatu rencana mengajar yang memperlihatkan pola pembelajaran tertentu, dalam pola tersebut dapat terlihat kegiatan guru-peserta didik di dalam mewujudkan kondisi belajar atau sistem lingkungan yang menyebabkan terjadinya belajar pada peserta didik. Model pembelajaran kooperatif merupakan salah satu pendekatan yang melibatkan peserta didik secara aktif dalam kegiatan pembelajaran. Peserta didik bekerja dalam kelompok yang terdiri dari peserta didik yang berkemampuan yang beragam. Peserta didik saling bekerja sama dengan peserta didik lain untuk menyelesaikan tugas dari guru. Pada pembelajaran ini guru bertugas sebagai fasilitator dan membimbing peserta didik ketika belajar dalam kelompok.

Permasalahan mengenai keterampilan membaca pemahaman resep merupakan salah satu keterampilan yang perlu dikembangkan dalam pembelajaran keterampilan praktikum. Dengan memiliki keterampilan membaca pemahaman resep yang baik, siswa akan dapat memperoleh informasi yang berupa pengetahuan dengan lebih mendalam. Dengan begitu, siswa akan dapat meraih keberhasilan dalam proses pembelajaran praktikum di dapur/laboratorium. Namun demikian, pada kenyataannya,

kemampuan membaca pemahaman resep yang dimiliki oleh siswa masih rendah. Ada kecenderungan siswa masih kurang dapat memahami dan mencerna dengan baik informasi yang mereka baca.

Penulis memilih model pembelajaran *Learning Together* (LT) sebagai bahan kajian yang dikaitkan dengan materi pelajaran pengolahan makanan Indonesia di Kelas XI, diharapkan agar siswa dapat memiliki keterampilan membaca pemahaman resep materi yang diajarkan, sehingga diharapkan dapat meningkatkan hasil belajar siswa dan siswa dapat menanamkan rasa kebersamaan, saling menghargai, menghormati pendapat orang lain dan membangun kerjasama yang baik. Dalam belajar kelompok memunculkan diskusi dalam memecahkan permasalahan secara bersama.

Dengan pembelajaran yang interaktif yang melibatkan peran dari masing-masing siswa tersebut, diharapkan kemampuan siswa akan semakin berkembang dan dapat menjadikan hasil belajar siswa dapat ditingkatkan sesuai yang diharapkan pada hasil tujuan. Untuk lebih jelasnya perhatikan bagan kerangka pemikiran dibawah ini.



Keterangan:

= tidak diteliti

= diteliti

Gambar 1. Bagan Kerangka Berfikir

K. Hipotesis Tindakan

Berdasarkan teori yang diuraikan di atas bahwa pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* diharapkan dapat meningkatkan kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia berdasarkan tiga aspek, yaitu aspek kognitif, afektif dan psikomotorik, karena memberikan kesempatan peserta didik untuk berpikir dalam kegiatan pembelajarannya. Perumusan hipotesis dalam penelitian ini yaitu, "Penerapan Model *Cooperatif Learnig* tipe *Learning Together* dalam penerencanaan pembelajaran mampu meningkatkan kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia Ssiswa kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo".

BAB III

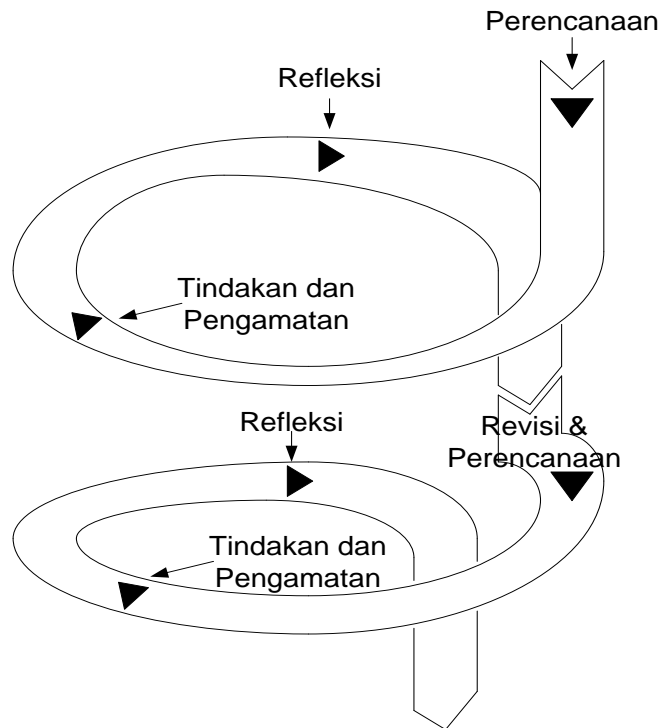
METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian Tindakan Kelas (*action research classroom*) merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh guru di kelasnya sendiri dengan jalan merancang, melaksanakan, mengamati, dan merefleksikan tindakan melalui beberapa siklus secara kolaboratif dan partisipatif yang bertujuan untuk memperbaiki atau meningkatkan mutu proses pembelajaran dikelasnya. Menurut Suharsimi (2013: 130) penelitian tindakan kelas merupakan suatu pencermatan terhadap kegiatan yang sengaja dimunculkan, dan terjadi dalam sebuah kelas. Karakteristik utama dalam penelitian tindakan adalah adanya partisipasi dan kolaborasi antara peneliti dengan anggota kelompok sasaran dalam hal ini kelas. Pelaksanaan PTK yang dilakukan oleh guru maupun dosen hendaklah melalui segala perencanaan yang dilakukan secara bersama-sama (kolaboratif) dari awal hingga akhir. Ciri dari penelitian tindakan kelas ini adalah ditemukannya masalah pembelajaran dan tindakan untuk memecahkan masalah yang dikembangkan bersama-sama antara guru dengan guru yang lain, guru dengan dosen, atau guru dengan kepala sekolah, guru dengan pengawas sekolah, atau gabungan dari unsur tersebut

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian tindakan kelas (*classroom action research*). Adapun jenis tindakan yang diberikan dengan menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* untuk meningkatkan kemampuan pemahaman membaca resep pengolahan makanan Indonesia peserta didik. Siklus yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian

menggunakan model *Kemmis* dan *Mc Taggart* yang terdiri dari empat (4) tahap yang digambarkan sebagai berikut:



Gambar 3. Model Siklus Kemmis & Mc Taggart

Sumber: Suharsimi, 2013: 132

Penelitian tindakan kelas model Kemmis & Mc Taggart yang dilakukan oleh peneliti terdapat empat tahapan penelitian dalam setiap langkah yaitu perencanaan, tindakan, pengamatan/observasi dan refleksi. Siklus I yaitu merencanakan pembelajaran pengolahan makanan Indonesia dengan menggunakan model pembelajaran *Learning Together* (LT), menyusun kisi-kisi *pre test* dan *post test*, membuat silabus, rancangan perencanaan pembelajaran (RPP) dan wawancara beberapa siswa. Langkah selanjutnya yaitu tindakan, yaitu melaksanakan semua rencana yang telah dibuat, sebelumnya peneliti menerangkan materi yang akan disajikan terlebih dahulu lalu setelah itu siswa

membentuk kelompok diskusi terdiri dari 4-5 orang dengan tidak membedakan ras, agama, atau kecerdasan.

Setelah melaksanakan diskusi, siswa membuat hasil diskusi dan mempresentasikannya didepan kelas. Setelah pembelajaran selesai peneliti melakukan refleksi untuk mengetahui kekurangan-kekurangan maupun kelebihan-kelebihan dari hasil diskusi yang terjadi selama proses pembelajaran. Jika pada siklus pertama terjadi masalah dan hambatan maka dilakukan rencana tindakan baru yang akan dilaksanakan disiklus kedua. Pada siklus II prosesnya sama halnya dengan siklus I.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat penelitian

Penelitian tindakan kelas ini dilaksanakan di SMK Negeri 3 Sukoharjo, beralamatkan Jalan telukan, Cuplik Parang Joro, Grogol, Sukoharjo

2. Waktu penelitian

Dalam penelitian ini, waktu penelitian adalah pada saat pemberian tindakan menggunakan metode *Learning Together* (LT) pada materi pengolahan makanan Indonesia. Waktu penelitian dilaksanakan bulan Oktober 2014- Agustus 2015.

C. Subyek Penelitian

Penelitian tindakan mengambil subyek penelitian yang ditentukan dengan cara *purposive sampling*. Karakteristik sampel penelitian ini sudah ditetapkan oleh peneliti sehingga teknik sampling ini dinamakan sampel bertujuan. Subyek penelitian yang dipilih satu kelas yaitu siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3

Sukoharjo dengan jumlah 34 siswa pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia.

D. Jenis Tindakan

Jenis penelitian yang akan dilakukan adalah penelitian tindakan partisipatori yaitu kegiatan penelitian yang sepenuhnya dilakukan oleh guru atau peneliti dan tidak diwakilkan kepada orang lain. Selama proses penelitian berlangsung, guru/kepala sekolah bertindak sebagai pelaksana tindakan sekaligus sebagai pengamat perubahan perilaku. Guru harus langsung mencatat kejadian-kejadian khusus setelah pelaksanaan tindakan supaya guru tidak kehilangan informasi penting untuk dilaporkan. Untuk membantu mengingat kejadian, guru dapat merekam dan mendokumentasikan kejadian-kejadian penting tersebut. Komponen penelitian tindakan kelas terdiri dari empat tahap kegiatan yaitu: perencanaan (*planning*), tindakan (*acting*), observasi (*observing*) dan refleksi (*reflecting*). Empat tahap kegiatan yang saling berkaitan itu disebut sebagai satu siklus. Penelitian ini dirancang ke dalam beberapa siklus (Endang Mulyatiningsih, 2012:70-71).

Dalam Penelitian ini perencanaan dalam mengimplementasikan penelitian tindakan kelas yang meliputi 4 komponen sebagai berikut :

1. Perencanaan (*Planing*)
 - a. Memilih tema pelajaran yaitu Pengolahan Makanan Indonesia.
 - b. Membuat peta kompetensi yang berisi SK dan KD yang sesuai dengan tema.

- c. Membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) sesuai dengan tindakan yang akan dilaksanakan yaitu dengan menerapkan pendekatan model pembelajaran tipe *Learning Together* (LT) pada tema pelajaran
- d. Menentukan bahan ajar yang digunakan dalam proses pembelajaran sesuai dengan tema pelajaran.
- e. Membuat instrumen penelitian (test, pedoman observasi, catatan lapangan, angket, dan alat dokumentasi)
- f. Menentukan kriteria keberhasilan perbaikan pembelajaran dalam penelitian dengan keberhasilan pembelajaran di tetapkan 75% peserta didik mencapai ketuntasan pembelajaran.

2. Pelaksanaan Tindakan

Pelaksanaan merupakan penerapan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP). RPP yang disusun di dalamnya terdapat kegiatan-kegiatan penerapan model kooperatif tipe *Learning Together* (LT) untuk meningkatkan kemampuan pemahaman membaca resep pengolahan makanan Indonesia peserta didik. Langkah-langkah yang dilakukan pada pelaksanaan tindakan ini adalah sebagai berikut:

a. Kegiatan Pendahuluan

Pada bagian pendahuluan ini guru memulai dengan salam pembuka dan berdoa. Kemudian dilanjutkan dengan memberikan apersepsi pelajaran. Tujuannya adalah untuk mengkondisikan siswa agar siap untuk mengikuti pelajaran dengan baik.

b. Kegiatan Inti

Pada kegiatan inti ini guru menyampaikan materi pengolahan makanan Indonesia dengan menerapkan pendekatan model pembelajaran tipe *Learning Together* pada siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo. Adapun langkah-langkah dalam metode Learning Together yang diterapkan sebagai berikut:

1) Menyajikan materi pelajaran.

Guru memperkenalkan materi pelajaran ini dengan mengajukan pertanyaan dan sampel jenis pengolahan makanan Indonesia. Akan tetapi sebelumnya guru membagikan soal yang berisikan tentang materi hari ini sebagai *pretest*. *Pretest* yang dilakukan adalah test tertulis yang akan siswa praktikkan. Tujuannya adalah untuk mengukur pemahaman dan pengetahuan tentang produk yang akan di praktikkan. Setelah melakukan *pretest*, selanjutnya guru membagi jobsheet untuk bahan acuan serta lembar kerja sebagai bahan untuk diskusi. Guru dan siswa kemudian terlibat dalam proses pengamatan pengenalan materi pengolahan makanan Indonesia.

2) Membentuk kelompok yang anggotanya 4 sampai 5 siswa secara heterogen (campuran menurut prestasi, jenis kelamin, suku dan lain-lain). Kemudian para siswa bergabung dengan kelompoknya untuk mempelajari materi pengolahan makanan Indonesia yang akan dipelajari.

3) Masing-masing kelompok menerima lembar tugas untuk dikerjakan atau didiskusikan dan menyelesaikan. Dalam hal ini setiap kelompok mendiskusikan apa yang mereka anggap sebagai temuan yang paling

penting. Kemudian murid merencanakan cara mempresentasikan temuan-temuan ini kepada seluruh temannya. Posisi guru diposisikan sebagai pengamat dan membantu kelompok yang mendapat kesulitan untuk menyelesaikan tugas.

- 4) Beberapa kelompok mempresentasikan hasil pekerjaannya. Dalam hal ini setiap anggota kelompok melakukan presentasi didepan kelas dengan membawa hasil pembuatan produk. Guru berkeliling diantara kelompok-kelompok kemudian menawarkan untuk menanggapi hasil presentasi. Hasil akhir guru memberikan evaluasi, pujian dan penghargaan berdasarkan hasil kerja kelompok. Kemudian guru memberikan kesimpulan dari hasil diskusi pengolahan makanan indonesia dengan metode *Learning Together*.

c. Kegiatan Penutup

Langkah berikutnya adalah ditutup dengan merefleksi hasil pembelajaran pada hari itu, guru memberikan kesempatan pada siswa yang belum paham untuk aktif bertanya mengenai materi pengolahan makanan Indonesia. Pada akhir pembelajaran, guru memberikan *posttest* yang soal mengenai materi yang telah disampaikan saat itu .

3. Tahap Pengamatan/Observasi

Pengamatan (*Observing*) merupakan kegiatan yang dilakukan pengamat (*observer*). Observasi dilakukan oleh observer lain, observasi dicatat dalam lembar observasi yang berisi langkah-langkah pelaksanaan pembelajaran yang tertera dalam RPP yang disesuaikan dengan menerapkan metode pembelajaran tipe *Learning Together* pada saat kegiatan berlangsung. Dalam penelitian ini tahap observasi dilakukan peneliti bersama guru (kolaborator) melakukan

pengumpulan data proses dan hasil belajar, untuk selanjutnya diolah, dianalisis dan diinterpretasi.

4. Refleksi

Pada tahap refleksi, peneliti, guru, dan observer melakukan diskusi untuk evaluasi keterlaksanaan pembelajaran serta merevisi persiapan tindak lanjut berikutnya. Kegiatan yang dilakukan adalah merefleksikan kegiatan yang telah dilakukan siswa selama pelaksanaan pembelajaran, apakah siswa mampu memahami materi membaca yang diberikan oleh guru, apakah terjadi peningkatan siswa dengan menerapkan model pembelajaran tipe *Learning Together* pada tema pengolahan makanan Indonesia. Berdasarkan hasil refleksi ini peneliti bersama observer menjadikan tolak ukur sebagai dasar perbaikan pada siklus II.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang diperlukan meliputi data keterlaksanaan pembelajaran dan hasil belajar siswa dalam proses pembelajaran Pengolahan makanan Indonesia dengan metode pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* (LT). Data diperoleh dari perangkat pembelajaran, tes hasil belajar dan pendokumentasian.

a. Perangkat pembelajaran

Perangkat penelitian tindakan ini yang berisi tentang dokumen atau catatan yang mendukung dalam proses pembelajaran, antara lain : Silabus, RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), presensi siswa, daftar nilai siswa dan foto hasil kegiatan.

b. Tes Hasil Belajar

Tes merupakan metode pengumpulan data yang berfungsi mengukur kemampuan seseorang yang memiliki respon/jawaban benar atau salah. Jawaban yang benar akan mendapatkan skor dan yang salah tidak mendapatkan skor (Endang Mulyatiningsih, 2012:25). Keunggulan tes adalah dapat menghasilkan skor yang objektif, hasil pengukuran lebih akurat karena soal tes yang baik sudah melewati proses pengujian. Kelemahan tes adalah hanya dapat mengukur satu aspek data, memerlukan jangka waktu panjang dalam pembuatannya dan hanya mengukur keadaan subjek penelitian pada saat tes dilakukan (Endang Mulyatiningsih, 2012:26).

Pada penelitian ini, tes yang digunakan adalah tes untuk mengukur hasil belajar pada materi pengolahan makanan Indonesia. Tes dibuat dalam bentuk pilihan ganda karena dapat mengukur hasil belajar pada materi yang lebih kompleks. Soal tes pilihan ganda terdiri atas pembawa pokok persoalan dan pilihan jawaban. Pembawa pokok persoalan dapat dikemukakan dalam bentuk pertanyaan maupun pernyataan (*statement*) yang belum sempurna yang disebut stem, sedangkan pilihan jawaban dapat berupa perkataan, bilangan atau kalimat yang biasa disebut *option*. Pilihan jawaban juga terdiri dari jawaban yang benar atau paling benar dan jawaban pengecoh, tetapi memungkinkan seseorang memilihnya apabila tidak menguasai yang ditanyakan pada soal. Tes di setiap siklus terdiri dari *pre test* dan *post test*, kemudian hasil dari keduanya dibandingkan untuk melihat adanya peningkatan hasil belajar.

c. Dokumentasi

Dokumentasi ini dilaksanakan untuk memperoleh gambaran konkret mengenai kegiatan siswa dan guru dalam pembelajaran pengolahan makanan Indonesia. Hasil dari pendokumentasian ini memperkuat data penelitian. Contoh dokumentasi yaitu foto kegiatan.

d. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu metode pengumpulan data dan informasi yang dilakukan secara lisan. Proses wawancara dilakukan dengan cara tatap muka langsung atau melalui telepon. Selama proses wawancara peneliti mengambil data penelitian mengajukan pertanyaan-pertanyaan, meminta penjelasan dan jawaban kepada responden secara lisan. Sambil melakukan wawancara, peneliti mengingat-ingat, mencatat jawaban penting atau merekam suatu proses wawancara tersebut (Endang Mulyatningsih, 2012:32).

F. Instrumen Penelitian

Menurut Suharsimi (2013: 203) Instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik, dalam arti lebih cermat, lengkap dan sistematis sehingga lebih mudah diolah. Untuk keperluan pengambilan dan penggalian data penelitian diperlukan beberapa instrumen, antara lain:

1. Lembar soal tes

Adapun tes hasil belajar kognitif dalam penelitian ini sebagai *pretest* dan *posttest* yang digunakan untuk mengetahui penguasaan materi pada pelajaran pengolahan makanan Indonesia pada peserta didik sebelum dan

sesudah pembelajarannya. Test tertulis ini dilaksanakan pada setiap siklus (tes formatif siklus). Hasil belajar siswa dalam penelitian ini dibatasi pada tingkatan C1 (mengingat), C2 (memahami), C3 (mengaplikasi), C4 (menganalisis), C5 (mensintesis) dan C6 (mengevaluasi).

Tes terdiri dari dua siklus yaitu: test siklus I dan tes siklus II. Apabila dengan adanya siklus II hasil yang diharapkan belum nampak maka dilakukan tes siklus selanjutnya. Tes diberikan pada akhir pembelajaran kepada masing-masing siswa. Tes dikerjakan secara individu. Tes ini terlebih dahulu dikonsultasikan kepada guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia. Siklus I membahas tentang Lauk Pauk Hewani dengan menggunakan teknik *deep frying* atau menggoreng dengan minyak banyak. Pada siklus I menu-menu yang di praktikkan adalah Ikan Goreng Saus Asam Manis, Udang Krispi Saus Mentega dan Ayam Goreng Lengkuas. Berikut merupakan kisi-kisi soal kognitif sesuai dengan Taksonomi Bloom pada siklus I.

Tabel 5. Kisi-kisi soal kognitif pada siklus I dengan tema Lauk Pauk Hewani

Kompetensi Dasar	Indikator	Level Kognitif					
		Pengetahuan	Pemahaman	Aplikasi	Analisis	Sintesis	Evaluasi
		C1	C2	C3	C4	C5	C6
Pengolahan Lauk Pauk Hewani	1. Mengetahui perlakuan lengkuas pada ayam goreng lengkuas			√			
	2. Mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat saus mentega			√			
	3. Mengetahui teknik olah menumis bumbu		√				
	4. Mengetahui fungsi tepung untuk mengentalkan makanan	√					
	5. Mengetahui tata cara membersihkan udang			√			
	6. Mengetahui teknik pengolahan ikan saus asam manis			√			
	7. Mengetahui teknik olah menggoreng ikan goreng asam manis		√				
	8. Mengetahui teknik pengolahan udang krispi saus mentega supaya tidak amis				√		
	9. Mengetahui teknik penyimpanan ikan saat dicencam	√					
	10. Menyebutkan jenis-jenis tepung dalam pembuatan udang krispi	√					

Pada siklus II materi yang dibahas yaitu Kue Nusantara yang menggunakan teknik *Steaming*, sedangkan menu yang di praktikkan adalah Carang Gesing, Nagasari dan Cantik Manis. Berikut merupakan kisi-kisi soal kognitif sesuai dengan Taksonomi Bloom pada siklus II.

Tabel 6. Kisi-kisi soal kognitif pada siklus II dengan tema Kue Nusantara

Kompetensi Dasar	Indikator	Level Kognitif					
		Pengetahuan	Pemahaman	Aplikasi	Analisis	Sintesis	Evaluasi
		C1	C2	C3	C4	C5	C6
Pengolahan Lauk Pauk Hewani	1. Mengetahui perlakuan sagu mutiara pada pembuatan Cantik Manis			√			
	2. Mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Nagasari	√					
	3. Mengetahui teknik merebus santan yang benar		√				
	4. Mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Carang Gesing	√					
	5. Mengetahui teknik melipat daun untuk membungkus makanan			√			
	6. Mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Cantik Manis	√					
	7. Mengetahui cara penyajian Carang gesing						√
	8. Mengetahui teknik perlakuan pada tepung hungkwe dalam pembuatan Cantik Manis				√		
	9. Mengetahui jenis daun pisang yang akan digunakan untuk membungkus Kue Nusantara					√	
	10. Mengetahui komposisi telur yang digunakan untuk membuat Carang Gesing	√					

2. Lembar Observasi

Lembar observasi kesesuaian pembelajaran dengan RPP berisi pertanyaan-pertanyaan yang bertujuan untuk mengetahui kecocokan atau kesesuaian saat pelaksanaan pembelajaran dengan menggunakan metode

Learning Together pada tema pengolahan makanan Indonesia dengan Rencana Pelaksanaan Pembelajaranya (RPP). Lembar observasi terdiri dari dua aspek yaitu aspek afektif dan aspek psikomotorik, kedua aspek tersebut terbagi dalam dua siklus yaitu siklus I dan Siklus 2. Kisi-kisi aspek afektif dan Psikomotorik akan dijabarkan pada tabel di bawah ini.

Tabel 7. Kisi-kisi soal aspek afektif pada siklus I dan siklus II

Kompetensi Dasar	Indikator	Item Observasi
Pengolahan Makanan Indonesia	<p>A. Sikap:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membaca resep 2. Melakukan praktik 3. Melakukan interaksi dengan guru <p>B. Minat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengikuti pelajaran 2. Memahami tatacara pengolahan makanan Indonesia <p>C. Konsep diri :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki kecepatan memahami isi resep 2. Mengukur kekuatan dan kelemahan fisik <p>D. Nilai :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Yakin kinerja maksimal 2. Yakin dengan usahanya sendiri 3. Yakin hasil belajar dapat meningkat <p>E. Moral :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki kepedulian terhadap orang lain 2. Memiliki kejujuran 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa senang dan gemar membaca resep 2. Siswa berusaha melakukan praktik dengan sebaik-baiknya 3. Apabila siswa mengalami kesulitan, maka siswa akan bertanya kepada guru/pendidik 4. Siswa datang tepat waktu sebelum pembelajaran dimulai 5. Siswa selalu hadir pada pembelajaran pengolahan makanan Indonesia 6. Siswa berusaha memahami tatacara pengolahan makanan Indonesia dengan benar 7. Siswa tidak memerlukan waktu yang lama untuk memahami isi resep 8. Siswa mudah menghafal/mengingat prosedur pembuatan produk makanan dengan cepat 9. Siswa mampu membuat produk makanan sesuai dengan yang diharapkan 10. Siswa berkeyakinan bahwa kinerja semuanya sudah maksimal 11. Siswa berkeyakinan bahwa hasil yang dicapai siswa adalah atas usahanya 12. Siswa berkeyakinan bahwa hasil yang diapai siswa dapat meningkat dengan belajar lebih giat 13. Siswa berusaha membantu temannya yang mengalami kesulitan dalam pembelajaran 14. Siswa berusaha membantu temannya satu kelompok untuk melakukan piket membersihkan dapur setelah praktik 15. Siswa tidak berbohong apabila produk yang

		dihasilkan kurang maksimal dan akan bertanggung jawab dengan produk makanan buatannya.
--	--	--

Tabel 8. Kisi-kisi soal aspek psikomotorik pada siklus I dan siklus II

Aspek	Indikator	Item observasi
Peniruan (Imitasi)	1. Mengumpulkan	1. Siswa mampu mengumpulkan alat-alat yang akan digunakan dengan cara mengamati lalu meniru perintah guru/pendidik.
	2. Mengatur	2. Siswa mampu mengatur bahan-bahan yang akan digunakan dengan cara mengamati lalu meniru perintah guru/pendidik. Misalnya : mengatur bumbu jadi satu, mengatur bahan utama menjadi satu, dll
Penerapan (manipulation)	1. Membuat	3. Siswa mampu menghaluskan bumbu atau membuat bumbu yang akan digunakan dalam pembuatan makanan Indonesia sesuai perintah dalam resep.
	2. Mencampur	4. Siswa mampu mencampur bumbu dengan bahan utama sesuai prosedur dalam resep
Artikulasi (<i>Articulation</i>)	1. Menimbang	5. Siswa mampu menimbang bahan makanan sesuai dengan komposisi dalam resep
	2. Membentuk	6. Siswa mampu membentuk bahan utama yang digunakan sesuai dengan teknik olah dalam resep. Misal : memfillet ikan, membentuk udang dengan potongan kupu-kupu
	3. Memulai	7. Siswa mampu memulai pengolahan makanan Indonesia sesuai dengan langkah-langkah dalam resep, mulai dari langkah pertama hingga langkah terakhir.
Pengalamiahan (<i>Naturalization</i>)	1. Mengoperasikan	8. Siswa mampu mengoperasikan peralatan memasak dengan benar, sehingga meminimalkan terjadinya kecelakaan kerja. Misalnya : menggunakan kompor dengan benar, menggoreng dengan wajar bukan telfon, dll
	2. Memproduksi	9. Siswa mampu menyajikan dan membuat garnish dengan benar sesuai dengan produk makanan yang di praktikkan
	3. Mengemas	10. Siswa mampu mengemas seluruh bahan dan alat yang sudah digunakan dengan baik dan benar setelah praktik pengolahan makanan Indonesia

G. Validasi Instrumen

Uji validitas dimaksudkan untuk menguji ketepatan suatu instrumen dalam mengukur konsep yang harus diukur atau melakukan fungsi ukurnya. Suatu instrumen pengukur dikatakan valid jika instrumen tersebut mengukur apa yang seharusnya diukur (Sugiyono, 2013: 172). Validitas yang digunakan pada penelitian ini adalah validitas isi. Untuk menguji validitas isi dapat digunakan pendapat dari ahli (*judgement expert*). Butir instrument disusun dan dikonsultasikan kepada dosen pembimbing dan guru, kemudian meminta pertimbangan pada para ahli untuk diperiksa dan dievaluasi secara sistematis apakah butir-butir instrumen tersebut telah mewakili apa yang hendak diukur.

Uji validasi untuk lembar observasi pelaksanaan pembelajaran menggunakan *Judgement expert* yang dimohon untuk memvalidasi observasi pelaksanaan pembelajaran pada pembelajaran pengolahan makanan Indonesia adalah 2 ahli observasi pelaksanaan pembelajaran. Berdasarkan hasil validasi dari kedua *judgement expert* menyatakan bahwa lembar observasi pelaksanaan pembelajaran sudah valid. Sehingga lembar observasi pelaksanaan pembelajaran yang telah disusun dapat digunakan pada pembelajaran pengolahan makanan Indonesia dengan metode *Learning Together*.

Uji validasi untuk lembar tes dengan *Judgement expert* yang dimohon untuk memvalidasi sekaligus mengevaluasi tes pilihan ganda yang digunakan untuk mengukur kompetensi ranah kognitif siswa pada pembelajaran pengolahan makanan Indonesia adalah 2 ahli ahli evaluasi tes. Sebelum

instrumen tes diuji empirisnya maka soal yang telah dibuat diuji cobakan terlebih dahulu pada siswa kelas XI sejumlah 34 siswa.

Hasil uji coba instrumen dianalisis untuk diketahui tingkat kesukaran, daya beda dan distribusi jawaban, serta reliabilitas dan kesalahan pengukuran dalam tes. Analisis butir soal dilakukan menggunakan software Iteman. Program Iteman merupakan perangkat lunak yang dibuat melalui bahasa pemrograman komputer yang dibuat khusus untuk analisis butir soal (Sukiman, 2012:222). Data hasil analisis dengan Iteman dianalisis kembali menggunakan penilaian butir soal yang memenuhi syarat sebagai alat ukur yang baik.

a) Tingkat Kesukaran Soal

Menurut Nglim Purwanto (2004:119) tingkat kesukaran butir soal adalah proporsi peserta tes yang menjawab benar dari kelompok pandai dan kelompok kurang pandai terhadap butir soal tersebut dibandingkan dengan peserta tes seluruhnya.

Tingkat kesukaran butir soal biasanya dilambangkan dengan p . Besarnya berkisar antara 0,00 sampai 1,00. Semakin besar nilai p yang berarti makin besar proporsi yang menjawab benar terhadap butir soal tersebut, semakin rendah tingkat kesukaran butir soal itu. Hal ini mengandung arti bahwa soal itu makin mudah, demikian pula sebaliknya (Suharsimi Arikunto, 2012: 222-223).

Menurut ketentuan yang diikuti, indeks kesukaran soal sering diklasifikasikan menjadi tiga kelompok, yaitu: soal sukar, sedang dan mudah. Berdasarkan kriteria diatas pada uji validitas instrument diperoleh hasil analisis data yang disajikan dalam tabel 9.

Tabel 9. Hasil Analisis Tingkat Kesukaran Butir Soal Uji Instrumen

Tingkat Kesukaran	Nilai p	No Butir Soal	
		Siklus I	Siklus II
Sukar	0,00-0,25	-	-
Sedang	0,26-0,75	6,7,10	1,2,3,5,6,8,9,10
Mudah	0,76-1,00	1,2,3,4,5,8,9	4,7

b) Daya Pembeda

Menurut (Suharsimi Arikunto, 2012:226) daya beda butir soal ialah kemampuan sesuatu soal yang membedakan siswa yang pandai dengan siswa yang berkemampuan rendah.

Nilai koefisien daya beda berkisar antara -1,00 hingga +1,00. Semakin besar nilai koefisien daya beda semakin baik butir soal tersebut dalam membedakan kelompok atas dan kelompok bawah. Koefisien daya beda diklasifikasikan dalam empat kategori yang disajikan dalam tabel 10.

Tabel 10. Hasil Analisis Klasifikasi Daya Beda Butir Soal

Kategori Daya Beda	Koefisien Korelasi	No Butir Soal	
		Siklus I	Siklus II
Baik Sekali	0,71-1,00	1,3,5,	1,7,10
Baik	0,40-0,70	2,4,6,7,8,9,10	2,3,4,5,6,8,9
Cukup	0,21-0,40	-	-
Jelek	0,00-0,20	-	-

c) Distribusi Jawaban (Distraktor)

Dilihat dari konstruksi butir soal terdiri dari dua bagian, yaitu pokok soal dan alternative jawaban. Alternatif jawaban juga terdiri dari dua bagian yaitu kunci jawaban dan pengecoh. Pengecoh dikatakan berfungsi apabila semakin rendah kemampuan peserta tes semakin banyak yang memilih pengecoh, atau

semakin tinggi tingkat kemampuan peserta tes akan semakin sedikit memilih pengecoh (Prihastuti Ekawatiningsih, 2003:17). Untuk menilai kategori distractor dari masing-masing butir soal dapat dilihat dalam tabel 11.

Tabel 11. Hasil Analisis Klasifikasi Distraktor Butir Soal

Kategori Disktraktor	Nilai Proportion Endorsing	No Butir Soal	
		Siklus I	Siklus II
Baik	$\geq 0,025$	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10
Revisi	$< 0,025$	-	-
Tidak baik/tolak	0,000	-	-

d) Kualitas Butir Soal

Kualitas butir soal ditentukan oleh statistik butir soal yang meliputi: tingkat kesukaran soal, daya beda, efektifitas fungsi distraktor. Menurut statistik butir soal, kualitas butir soal dapat diklasifikasikan dalam tiga kategori. Klasifikasi kualitas butir soal disajikan pada tabel 12.

Tabel 12. Klasifikasi Kualitas Butir Soal

Kategori	Kriteria Penilaian
Baik	Apabila (1). Tingkat kesukaran $0,25 \leq p \leq 0,75$, (2). Korelasi biserial butir soal $\geq 0,40$ dan (3). Korelasi biserial alternatif jawaban (distraktor) bernilai negatif.
Revisi	Apabila (1). Tingkat kesukaran $p < 0,25$ atau $p > 0,75$ tetapi korelasi biserial butir $\geq 0,40$ dan korelasi biserial distraktor bernilai negatif, (2). Tingkat kesukaran $0,25 \leq p \leq 0,75$ dan korelasi biserial butir soal $\geq 0,40$ tetapi ada korelasi biserial pada disktraktor yang bernilai positif, (3). Tingkat kesukaran $0,25 \leq p \leq 0,75$ dan korelasi biserial butir soal antara 0,20 sampai 0,30 tetapi korelasi distraktor bernilai negatif selain kunci atau tidak ada yang lebih besar nilainya dari kunci jawaban.
Tidak Baik	Apabila (1). Tingkat kesukaran $p < 0,25$ atau $p > 0,75$ dan ada korelasi biserial pada distraktor bernilai positif, (2). Korelasi biserial butir soal $< 0,20$, (3). Korelasi biserial butir soal $< 0,30$ dan korelasi biserial distraktor bernilai positif.

(Sumber: Prihastuti Ekawatiningsih, 2003:9)

Berdasarkan klasifikasi diatas, analisis penentuan kualitas setiap butir soal Siklus I dan II dapat dilihat pada lampiran.

e) Reliabilitas

Reliabilitas adalah suatu hal yang sangat penting pada alat pengukuran standar. Reliabilitas diterangkan dalam persyaratan tes, bahwa reliabilitas berhubungan dengan masalah kepercayaan. Suatu tes dikatakan tinggi apabila memberikan hasil yang tetap ketika diujikan berkali-kali (Suharsimi Arikunto, 2012:100).

Hasil pengukuran diharapkan akan sama apabila pengukuran itu diulangi. Dengan perangkat tes yang reliable, apabila tes itu diberikan dua kali pada peserta yang sama tetapi dalam selang waktu yang berbeda sepanjang tidak ada perubahan dalam kemampuan maka skor yang diperoleh akan konstan. Kriteria untuk penafsiran korelasi koefisien disajikan dalam tabel 13.

Tabel 13. Klasifikasi Tingkat Reliabilitas Tes

Kategori Reliabilitas Tes	Nilai Koefisien Korelasi
Sangat rendah	0,00-0,20
Rendah	0,20-0,40
Cukup	0,41-0,70
Tinggi	0,71-0,90
Sangat tinggi	0,91-1,00

(Sumber: Ngalm Purwanto, 2004:144)

Berdasarkan analisis dengan program Iteman diperoleh reliabilitas instrument yang ditunjukkan oleh nilai alpha (Lihat lampiran) siklus I sebesar 0,890 dan siklus II sebesar 0,788 Hal ini menunjukkan bahwa reliabilitas instrumen tes berada dalam kategori tinggi.

H. Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan cara yang digunakan dalam pengolahan data yang berhubungan erat dengan perumusan masalah yang telah diajukan sehingga dapat digunakan untuk menarik kesimpulan. Data yang diperoleh akan diolah

dan dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif yaitu, data kuantitatif (nilai hasil belajar peserta didik) dapat dianalisa secara deskriptif, misalnya mencari nilai rata-rata, presentase keberhasilan belajar, dll, dan data kualitatif, yaitu data yang berupa informasi berbentuk kalimat yang memberikan gambaran kenyataan atau fakta sesuai data yang diperoleh dengan tujuan untuk mengetahui hasil belajar yang dicapai peserta didik juga untuk mengetahui respon peserta didik terhadap kegiatan serta aktivitas peserta didik selama proses pembelajaran berlangsung (Kusnandar, 2011: 128).

Penilaian soal tes dengan cara menjumlahkan nilai yang di peroleh peserta didik kemudian di bagi dengan jumlah peserta didik kelas tersebut sehingga akan di peroleh nilai rata-rata. Nilai rata-rata ini didapat dengan menggunakan rumus:

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

Keterangan: \bar{X} = nilai rata-rata

X_i = nilai peserta didik ke i

n = jumlah peserta didik

Selain itu, terdapat penilaian ketuntasan hasil belajar baik secara perorangan maupun secara klasikal. Berdasarkan petunjuk pelaksanaan belajar mengajar, peneliti menganggap bahwa pendekatan menggunakan metode Koopertaif *Learning Together (LT)* berdasarkan langkah-langkah dikatakan berhasil dalam meningkatkan kemampuan pemahaman membaca resep pengolahan makanan Indonesia jika peserta didik memenuhi ketuntasan belajar yaitu 75% dari semua soal yang diberikan. Untuk menghitung presentase ketuntasan belajar, menggunakan rumus:

$$P = \frac{f}{N} \times 100\%$$

Keterangan: f = jumlah seluruh skor jawaban yang di peroleh

N = jumlah item pengamatan dikalikan skor yang semestinya

Adapun kriteria tingkat keberhasilan belajar yang dikelompokkan ke dalam lima kategori berikut:

Tabel 14. Kriteria Tingkat Keberhasilan Belajar

Tingkat Keberhasilan (%)	Kriteria
>80%	Sangat tinggi
60% - 79%	Tinggi
40% - 59%	Sedang
20% - 39%	Rendah
<20%	Sangat Rendah

Kunandar (2011: 128)

Analisis ini dilakukan pada saat tahapan refleksi. Hasil analisis ini digunakan sebagai bahan refleksi untuk melakukan perencanaan lanjutan pada siklus selanjutnya untuk memperoleh hasil yang lebih maksimal.

I. Indikator keberhasilan

Dari segi pembentukan kompetensi dikatakan berhasil dan berkualitas apabila seluruhnya atau setidaknya sebagian besar (75%) siswa terlibat secara aktif, baik fisik, mental maupun sosial dalam proses pembelajaran. Sedangkan dari segi hasil, proses pembelajaran dikatakan berhasil apabila terjadi

peningkatan hasil pembelajaran perubahan perilaku yang positif pada diri siswa seluruhnya atau setidaknya sebagian besar yaitu 75% (Mulyasa, 2006: 209).

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Prosedur Penelitian

1. Pra tindakan (Sebelum tindakan)

Sebelum melakukan penelitian tindakan kelas, peneliti melakukan pertemuan dengan Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Sukoharjo, untuk mengantarkan surat penelitian serta menentukan waktu penelitian yang akan berlangsung. Kemudian bertemu dengan guru bidang Tata Boga, tujuan pertemuan ini adalah peneliti meminta izin untuk melakukan penelitian di kelas XI Jasa Boga. Setelah mendapat izin dari pihak sekolah, peneliti menemui pengurus bidang Tata Usaha (TU) untuk meminta data-data profil sekolah kemudian peneliti mulai mempersiapkan segala sesuatu yang dibutuhkan dalam penelitian.

Kemudian pertemuan kedua peneliti melakukan observasi kelas yang akan dipilih untuk dijadikan subyek penelitian dilihat dari cara pengajaran guru dan respon siswa terhadap pelajaran. Pada saat peneliti melakukan observasi di peroleh beberapa temuan yaitu:

- a. Proses pembelajaran yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Sukoharjo masih bersifat satu arah (ceramah) atau masih berpusat pada guru sebagai pusat informasi, bukan pembelajaran yang berpusat pada siswa. Selain itu posisi guru dalam penyampaian materi hanya berada di depan kelas tanpa melakukan evaluasi keseluruhan bagian kelas, dan ketika siswa melakukan praktik guru tidak secara langsung melakukan pengawasan akan tetapi

sesekali guru meninggalkan kelas, sehingga banyaknya siswa yang tidak ikut serta dalam melakukan kegiatan praktik dan hanya melihat temannya dan bermain sendiri.

- b. Kurangnya pemahaman dan daya tangkap siswa di dalam membaca terbukti bahwa penguasaan materi dari bacaan, siswa hanya mampu menyerap 30% dari materi bacaan yang tersaji dalam bahan bacaan. Hal ini terlihat ketika peneliti mengajukan pertanyaan kepada siswa dimana sebagian besar siswa tidak bisa menyebutkan urutan atau langkah-langkah tepat dalam Pengolahan Makanan Indonesia.

Berdasarkan hasil tes siswa sebelum peneliti melakukan tindakan diperoleh bahwa rendahnya nilai kompetensi siswa dimana sebanyak 41,2% siswa belum dinyatakan tuntas dalam pembelajaran. Adapun penilaian hasil tes siswa sebagai berikut:

Tabel 15. Skor Tes Kemampuan Awal Siswa

Interval Skor	Frekuensi	Presentase	Ketuntasan Belajar
Sangat tinggi (> 80%)	6	17,6	Tidak Tuntas (58,8%)
Tinggi (60%-79%)	22	64,7	
Sedang (40% - 59%)	6	17,6	
Rendah (20% - 39%)	0	0	Tuntas (41,2%)
Sangat Rendah (< 20%)	0	0	
Total	34	100,0	

Sumber: Data diolah dari nilai siswa

Berdasarkan tabel 15 di atas skor penilaian tes individual siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo pada pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia saat diajarkan oleh guru. Dari tabel di atas siswa yang memiliki skor sangat tinggi sebanyak 6 siswa (17,6%), dan skor tinggi sebanyak 22 siswa (64,7%) dan skor siswa rendah sebanyak 6 siswa (17,6%) sehingga dapat

disimpulkan bahwa kemampuan siswa pada tahap awal sebelum diberlakukan tindakan memiliki kemampuan yang tinggi. Akan tetapi ketuntasan belajar masih sangat rendah hanya sebesar 41,2% dari jumlah siswa keseluruhan, sedangkan yang tidak tuntas sebanyak 58,8%. Oleh karena itu siswa kelas XI Jasa Boga dalam pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia sebelum diberikan tindakan belum sepenuhnya mencapai nilai KKM minimal 75.

2. Persiapan Pembelajaran

Berdasarkan hasil tes kemampuan siswa yang telah dijelaskan di atas peneliti dan guru melakukan diskusi untuk melakukan tindakan pembelajaran. Hal ini dilakukan agar kemampuan siswa dapat meningkat sehingga siswa secara keseluruhan dapat mencapai nilai KKM minimal 75. Peneliti mengusulkan model pembelajaran baru dengan menggunakan model *Cooperative Learning* tipe *Learning Together* (LT) dimana siswa akan dituntut selalu aktif dalam mengikuti proses pembelajaran sehingga dapat meningkatkan kompetensi belajarnya. Penelitian dengan model pembelajaran *Learning Together* (LT) didasari pada penelitian tindakan kelas (PTK) dengan melalui 4 tahapan yaitu Perencanaan (*Planing*), Pelaksanaan Tindakan, Tahap Observeran/Observasi dan Refleksi. Kegiatan *Learning Together* (LT) dalam penelitian ini mengikuti langkah-langkah sebagai berikut:

- a. Memberi projek untuk dikerjakan bersama oleh tiap-tiap kelompok
- b. Kelompok membagi tugas kepada semua anggota sesuai dengan kemampuan yang dimiliki

- c. Masing-masing anggota kelompok bekerja sesuai dengan tanggung jawabnya untuk mencapai tujuan bersama sehingga apabila ada anggota yang kesulitan, maka anggota lain wajib membantu.
- d. Nilai diperoleh berdasarkan hasil kerja kelompok

B. Hasil Penelitian

1. Penelitian tindakan kelas siklus 1

a. Perencanaan Siklus 1 (*Planning*)

Perencanaan yang telah dibuat oleh peneliti, sebelum digunakan dikonsultasikan juga dengan guru Tata Boga. Berdasarkan hasil diskusi antara guru dan peneliti, disepakati bahwa untuk siklus I materi yang akan dipelajari adalah tentang Pengolahan Makanan Indonesia dengan materi Pengolahan Lauk Pauk Hewani dengan melalui teknik memasak *Deep Frying*. Hal-hal yang dilakukan pada tahap perencanaan ini antara lain sebagai berikut:

- 1) Membuat rubrik penilaian afektif dan Psikomotorik Pengolahan Makanan Indonesia
- 2) Membuat *slide show* yang berupa *Power Point* sebagai media pembelajaran dan mencari video pembelajaran dari *Youtube* tentang Pengolahan Makanan Indonesia sesuai dengan materi yang akan di ajarkan.
- 3) Membuat soal tes pilihan ganda untuk mengukur kompetensi kognitif siswa dalam memahami dan menguasai materi Pengolahan Makanan Indonesia
- 4) Menyiapkan peralatan-peralatan untuk mendokumentasikan kegiatan-kegiatan selama proses pembelajaran berlangsung seperti kamera.

b. Pelaksanaan Tindakan dan Observasi Siklus 1 (observeran)

Sesuai dengan rencana yang telah dibuat, kegiatan pembelajaran dilaksanakan dengan model pembelajaran *Cooperative Learning* tipe *Learning Together* (LT). Peneliti selaku menjadi guru melaksanakan tindakan sesuai dengan rencana pembelajaran yang telah disusun. Peneliti dibantu oleh tiga orang observer yang juga merupakan mahasiswa satu prodi Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB) di UNY. Selama kegiatan pembelajaran, peneliti dan observer ikut serta mendampingi siswa dalam belajar kelompok, dan membantu peneliti mengamati kesesuaian pembelajaran yang diajarkan.

Pelaksanaan tindakan siklus I dilaksanakan dimulai pada pukul 08.30 sampai 12.30 WIB, berlangsung selama 1 kali pertemuan. Pertama kali yang dilakukan peneliti dalam membuka kelas adalah mengucapkan salam, kemudian peneliti menjelaskan kepada siswa bahwa mulai hari itu pelaksanaan pembelajaran akan dilaksanakan berbeda dengan pembelajaran biasanya, yaitu dengan menggunakan model pembelajaran tipe *Learning Together* (LT). Kemudian Peneliti memberikan semangat kepada siswa agar lebih aktif pada saat bekerja kelompok. Selain itu, peneliti juga menyampaikan bahwa siswa tidak perlu merasa terganggu dengan kehadiran peneliti karena peneliti akan ikut membantu guru dalam pelaksanaan pembelajaran.

Setelah itu, peneliti memulai tahap penyajian materi secara klasikal. Materi yang diberikan peneliti mengenai Pengolahan Lauk Pauk Hewani dengan melalui teknik memasak *Deep Frying*. Pemberian materi peneliti menggunakan *Power Point* dengan materi yang disampaikan berkaitan dengan resep pembuatan Ikan Goreng Saus Asam Manis, Udang Krispi Saus Mentega dan Ayam Goreng

Lengkuas. Selain itu, peneliti juga menggunakan video yang telah di *download* dari *youtube* mengenai cara membersihkan udang dengan benar dan cara memfillet ikan, yang bertujuan supaya siswa dapat memperhatikan dengan jelas penyampaian materi yang dilakukan peneliti di depan kelas. Kemudian peneliti mengajak siswa untuk belajar bersama-sama memahami suatu resep supaya tidak ada kesalahan-kesalahan dalam melakukan praktik Lauk Pauk hewani.

Setelah peneliti selesai memberikan materi siswa berkelompok sesuai dengan kelompoknya masing-masing, sebelum melakukan praktik Lauk Pauk Hewani. Kemudian siswa mulai kegiatan praktek bersama-sama dengan kelompoknya yang sebelumnya telah membagi tugas untuk membuat produk makanan sesuai dengan kemampuan masing-masing siswa. Dalam kegiatan ini hanya beberapa siswa masih terdengar berbisik-bisik. Guru dan peneliti berkeliling pada semua kelompok untuk melihat kinerja dan aktivitas siswa dalam menjalankan praktik kelompok. Beberapa siswa masih ada yang kesulitan, misalnya cara mengupas udang, cara memfillet ikan, dan cara memarut lengkuas. Selain itu ada beberapa siswa yang masih belum paham dengan resep, sehingga masih ada siswa yang diam-diam melihat resep.

Dalam kegiatan ini siswa dinilai oleh beberapa observer berkaitan dengan aspek afektif dan psikomotorik dari masing-masing siswa. Siswa dituntut untuk aktif dalam kegiatan ini, peneliti juga membuka kesempatan untuk kepada setiap siswa atau kelompok untuk mengajukan pertanyaan jika mengalami kesulitan. Setelah waktu yang disediakan untuk praktik berakhir, guru meminta kepada masing-masing kelompok untuk menilaikan hasil Pengolahan Lauk Pauk Hewani dengan melalui teknik memasak *Deep Frying* secara bergantian untuk setiap

kelompok. Peneliti dan guru melakukan evaluasi dari hasil pengolahan dengan melakukan tester pada masing-masing makanan yang telah dibuat (rasa, aroma, tekstur, warna dan penyajian). Akhir kegiatan peneliti memberikan evaluasi kesalahan-kesalahan yang di praktikkan siswa, yaitu

- a) Saat pembuatan saus mentega siswa masih ragu dalam memberikan bumbu, dan banyak siswa yang hanya menggunakan mentega terlalu sedikit, sehingga pembuatan saus mentega terasa kurang maksimal.
- b) Dalam pembuatan saus asam manis siswa membuat sendiri saus tomatnya, tapi tomat yang digunakan tomat yang belum berwarna merah atau masih berwarna oranye, sehingga saus tomat yang dihasilkan berwarna kurang maksimal, dan untuk menyempurnakan saus tomat tersebut, siswa menambahkan pasta tomat instan.
- c) Dalam memasak lengkuas siswa tidak menggunakan parutan kelapa tapi menggunakan parutan rujak, sehingga lengkuas menjadi tebal dan pendek, padahal lengkuas yang diharapkan panjang dan berambut.
- d) Dalam penyajian hidangan beberapa siswa masih kebingungan, ada beberapa siswa yang menyajikan ikan goreng saus asam manis tetapi sausnya dipisah, kemudian dalam pembuatan saus mentega siswa hanya menyajikan sedikit saus sehingga tidak sebanding dengan udang yg disajikan, dan ada pula yang menggoreng bumbu lengkuas untuk ayam goreng lengkuas terlalu matang/gosong.

Dilihat secara keseluruhan hampir seluruh siswa sudah mampu mempraktikkan Pengolahan Makanan Indonesia hanya sedikit kesalahan-kesalahan yang terjadi. Setelah hasil evaluasi peneliti memberikan pujian dan

penghargaan berdasarkan hasil kerja kelompok dan memberikan kesimpulan dari hasil diskusi hasil pembelajaran dengan model pembelajaran *Cooperative Learning* tipe *Learning Together* (LT).

Pelaksanaan pembelajaran siklus I dengan model pembelajaran *Cooperative Learning* tipe *Learning Together* (LT) ini secara keseluruhan sudah terlaksana dengan baik. Akan tetapi beberapa siswa masih belum secara maksimal, beberapa siswa dalam kelompok masih memerlukan waktu yang lama untuk memahami resep, masih jarang siswa yang bertanya jika mengalami kesulitan dengan peneliti maupun guru, dan masih ada beberapa siswa yang tidak membantu temannya satu kelompok untuk melakukan piket membersihkan dapur setelah praktik.

Penilaian dilakukan dengan menggunakan tiga aspek yaitu aspek kognitif, afektif dan psikomotorik. Aspek kognitif digunakan untuk mengukur siswa dilihat dari kemampuan untuk mengerti atau memahami dan mengingat kembali tentang bahan bacaan yang telah di pelajari. Berikut hasil skor aspek kognitif untuk masing-masing siswa:

Tabel 16. Skor Penilaian Kognitif Siswa Siklus Pertama

Interval Skor	Frekuensi	Presentase	Ketuntasan Belajar
Sangat tinggi (> 80%)	14	41,2%	Tidak Tuntas (47,1%)
Tinggi (60%-79%)	20	58,8%	
Sedang (40% - 59%)	0	0	
Rendah (20% - 39%)	0	0	Tuntas (52,9%)
Sangat Rendah (< 20%)	0	0	
Total	32	100,0	

Sumber: Data Pengolahan Excel 2013

Berdasarkan tabel 16 di atas diperoleh skor penilaian masing-masing siswa berdasarkan aspek kognitif yang dinilai dari hasil tes pilihan ganda. Dari hasil di

atas diperoleh skor sangat tinggi sebanyak 14 siswa (41,2%) dan skor tinggi sebanyak 20 siswa (58,8%). Tingkat keberhasilan pada tes ini yang ketuntasan belajar siswa telah tuntas sebesar 52,9% dari jumlah total siswa, sedangkan yang belum tuntas sebesar 47,1%. Akan tetapi nilai tingkat keberhasilan pada siklus pertama belum mencapai $\geq 75\%$, melainkan telah mengalami peningkatan dari hasil observasi sebelum dilakukan tindakan.

Penilaian terhadap siswa selama Pelaksanaan pembelajaran siklus I dengan model pembelajaran *Cooperative Learning* tipe *Learning Together* (LT) dinilai juga dari aspek afektif. Hasil dari penilaian aspek afektif adalah sebagai berikut :

Tabel 17. Skor Penilaian Afektif Siswa (Siklus Pertama)

Interval Skor	Frekuensi	Presentase
Sangat tinggi (> 80%)	2	5,9%
Tinggi (60%-79%)	27	79,4%
Sedang (40% - 59%)	5	14,7%
Rendah (20% - 39%)	0	0
Sangat Rendah (< 20%)	0	0
Total	34	100,0

Sumber: Data Pengolahan Excel 2013

Berdasarkan tabel 17 di atas diperoleh penilaian afektif masing-masing siswa yang dilihat dari siswa memiliki minat belajar dan sikap positif terhadap pelajaran dan siswa merasa senang mempelajari mata pelajaran tertentu, sehingga dapat mencapai hasil pembelajaran yang optimal. Aspek afektif dalam penelitian ini mencakup watak perilaku seperti Sikap, minat, konsep diri, nilai dan moral. Dari hasil di atas diperoleh bahwa sebagian besar siswa memiliki nilai dengan kategori tinggi sebanyak 27 siswa (79,4%). Hal ini menjelaskan bahwa aspek afektif sebagai penilaian terhadap kegiatan siswa terhadap respon atas

pembelajaran dengan model pembelajaran *Cooperative Learning* tipe *Learning Together* (LT) dinilai baik menumbuhkan minat belajar siswa.

Kemudian penilaian selanjutnya dilakukan untuk menilai psikomotorik siswa, yang pada dasarnya lanjutan dari aspek kognitif (memahami sesuatu) dan hasil belajar afektif (yang baru tampak dalam bentuk kecenderungan-kecenderungan berperilaku). Berdasarkan hasil observeran observer dan peneliti masih banyak siswa yang belum mampu menimbang bahan makanan sesuai dengan komposisi dalam resep, siswa belum mampu menyajikan dan membuat garnish dengan benar sesuai dengan produk makanan yang di praktikkan, sedangkan kemampuan siswa yang sangat baik adalah dimana siswa mampu membentuk bahan utama yang digunakan sesuai dengan teknik olah dalam resep. Misal: memfillet ikan, membentuk udang dengan potongan kupu-kupu. Adapun penilaian aspek psikomotorik terhadap masing-masing siswa selama kegiatan pembelajaran berlangsung sebagai berikut:

Tabel 18. Skor Penilaian Psikomotorik Siswa (Siklus Pertama)

Interval Skor	Frekuensi	Presentase
Sangat tinggi (> 80%)	9	26,5%
Tinggi (60%-79%)	17	50%
Sedang (40% - 59%)	5	14,7%
Rendah (20% - 39%)	3	8,8%
Sangat Rendah (< 20%)	0	0
Total	34	100,0

Sumber: Data Pengolahan Excel 2013

c. Refleksi Siklus 1

Refleksi pada siklus I dilakukan untuk menentukan apakah siklus I sudah mencapai indikator keberhasilan tindakan atau belum. Jika belum maka akan dicari kelemahan-kelemahan yang ada pada siklus I yang selanjutnya akan

diperbaiki pada siklus II. Berdasarkan hasil observeran peneliti, guru bidang studi, dan observer disimpulkan bahwa sebagian besar siswa terlibat aktif dalam diskusi kelompok. Dari segi hasil belum memenuhi kriteria keberhasilan yaitu meskipun terjadi peningkatan persentase siswa yang tuntas belajar yaitu dari 41,2% menjadi 52,9% tetapi masih belum mencapai kriteria ketuntasan belajar secara klasikal.

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan tindakan pada siklus I belum berhasil. Dengan demikian perlu dicari kelemahan yang ada pada tindakan I untuk kemudian dapat ditentukan perbaikan-perbaikannya. Berdasarkan hasil diskusi antara peneliti dengan guru mata pelajaran dan observer, perbaikan yang akan dilakukan pada siklus II sebagai berikut:

- a) Dalam pembelajaran pada siklus II guru harus lebih menjelaskan materi Pengolahan Makanan Indonesia dengan lebih detail atau lebih jelas dan lengkap, hal ini di karenakan peneliti mengamati masih banyak terjadinya kesalahan-kesalahan dalam tahapan-tahapan pengolahan Lauk Pauk Hewani, misalnya saat siswa masih kebingungan membersihkan udang, memfillet ikan, memarut lengkuas, pemilihan tomat yang berwarna kurang merah, keraguan siswa dalam membuat saus mentega dan saat menyajikan hidangan.
- b) Memberikan pengarahan kepada siswa untuk lebih memahami isi pokok dalam resep tersebut sehingga kesalahan-kesalahan kecil pada siklus I tidak terulang lagi pada siklus II.
- c) Memberikan pengarahan kepada setiap kelompok untuk fokus terhadap tugas-tugas masing dalam Pengolahan Makanan Indonesia, sehingga dapat terselesaikan tepat waktu. Hal ini dikarenakan peneliti mengamati masih ada

beberapa kelompok yang gaduh dalam mengerjakan tugas masing-masing sehingga terkesan kurang konsentrasi.

- d) Saat penilaian, peneliti mengikut sertakan setiap siswa untuk menilai hasil pengolahan yang telah dipraktikan teman-teman lainnya dari setiap kelompok, sehingga setiap kelompok bisa mengetahui rasa, bentuk, tampilan dari setiap kelompok yang baik dan benar berdasarkan pengarahan dari peneliti dan guru.

Materi yang dibahas pada siklus II berbeda dengan materi siklus I yaitu Pengolahan Makanan Indonesia tema Kue Nusantara yang menggunakan teknik *Steaming*. Siswa diberitahukan tentang menu makanan yang akan dipraktekan besok harinya yaitu Carang Gesing, Nagasari dan Cantik Manis, sehingga siswa dapat menyiapkan segala bahan pengolahn untuk keesokan harinya.

2. Penelitian tindakan kelas siklus 2

a. Perencanaan Siklus 2 (*Planning*)

Perencanaan pada siklus ke-2 sama sepeti perencanaan pada siklus ke-1 dimana peneliti berkolaborasi dengan guru untuk merencanakan pembelajaran dengan model pembelajaran tipe *Learning Together* (LT). Dalam siklus ke-2 materi yang akan dipelajari adalah tentang Pengolahan Makanan Indonesia dengan tema Kue Nusantara yang menggunakan teknik *Steaming*. Beberapa hal yang berbeda dalam perencanaan siklus ke-2 didasari berdasarkan hasil refleksi dari siklus ke-1 yang telah dilaksanakan sebelumnya. Hal-hal yang dilakukan pada tahap perencanaan dalam siklus ke-2 adalah:

- a) Memberikan pengarahan kepada setiap kelompok untuk fokus terhadap tugas-tugas masing dalam Pengolahan Makanan Indonesia, sehingga dapat terselesaikan tepat waktu.
- b) Membuat soal tes pilihan ganda untuk mengukur kompetensi kognitif siswa dalam memahami dan menguasai materi Pengolahan Makanan Indonesia.
- c) Membuat rubrik penilaian Afektif dan psikomotorik Pengolahan Makanan Indonesia.
- d) Membuat *slide show* berupa Power Point sebagai media pembelajaran dan mencari video pembelajaran dari *youtube* tentang Pengolahan Makanan Indonesia.
- e) Menyiapkan peralatan-peralatan untuk mendokumentasikan kegiatan-kegiatan selama proses pembelajaran berlangsung seperti kamera.

b. Pelaksanaan Tindakan dan Observasi Siklus 2 (observeran)

Pelaksanaan tindakan siklus ke-2 dilaksanakan dimulai pada pukul 08.30 sampai 12.30 WIB sama halnya pada pelaksanaan siklus ke-1, berlangsung selama 1 kali pertemuan. Pertama kali yang dilakukan peneliti dalam membuka kelas adalah mengucapkan salam, kemudian peneliti menjelaskan kepada siswa bahwa mulai hari itu pelaksanan pembelajaran masih menggunakan menggunakan model pembelajaran tipe *Learning Together* (LT) dengan Pengolahan Makanan Indonesia dengan tema Kue Nusantara menggunakan teknik *Steaming*, menu yang akan di praktikkan adalah Carang Gesing, Nagasari dan Cantik Manis. Hal pertama yang peneliti lakukan adalah memberikan pengarahan kepada setiap siswa untuk untuk fokus terhadap tugas-tugas masing

dalam Pengolahan Makanan Indonesia, sehingga dapat terselesaikan tepat waktu. Hal ini sebagai evaluasi dari tahap refleksi pada kegiatan siklus ke-1.

Kemudian peneliti memulai untuk menyampaikan materi pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia tema Kue Nusantara dengan teknik *Steaming*. Dalam penyampaian materi peneliti menggunakan *slide show* dengan *power point* dan video tentang tata cara pembuatan Carang Gasing, Nagasari dan Cantik Manis. Kemudian peneliti dan siswa belajar bersama-sama untuk memahami isi resep supaya siswa mampu menggali informasi penting yang terdapat dalam resep. Sebelum mengakhiri pemberian materi, peneliti memberikan kesempatan kepada setiap siswa untuk bertanya berkaitan dengan pengolahan makanan yang akan dipraktikkan hari tersebut. Dalam kondisi ini banyak siswa yang lebih berantusias bertanya kepada peneliti berkaitan dengan pembuatan Carang Gasing, Nagasari dan Cantik Manis dari pada kegiatan sebelumnya. Seperti pada pelaksanaan siklus ke-1 setelah pemberian materi siswa berkelompok sesuai dengan kelompoknya masing-masing, sebelum melakukan praktik Kue Nusantara.

Selanjutnya Guru dan peneliti berkeliling pada semua kelompok untuk melihat kinerja dan aktivitas siswa dalam menjalankan diskusi kelompok. Disiklus ke-2 secara keseluruhan siswa sudah tidak kesulitan mempraktikkan menu-menu Kue Nusantara dengan teknik *Steaming*, bahan-bahan yang digunakan sudah lengkap dan alat-alat pengolahan sudah sesuai dengan menu yang akan dipraktikkan hanya sedikit kekurangan dalam Siklus kedua yaitu siswa masih bingung pembuatan Cantik Manis dalam perbandingan air dan sagu mutiara saat

merebus sagu mutiara. Peneliti melakukan evaluasi kesalahan-kesalahan yang di praktikkan siswa diantaranya:

- a) Saat merebus sagu mutiara siswa terlalu banyak memasukkan air. Dan saat merebus, air dan sagu mutiara dimasukan secara bersamaan sehingga hasil rebusan sagu mutiara yang dipraktikkan terlalu lembek dan tidak sesuai harapan, sehingga siswa harus memperbaiki hasil praktiknya dengan cara merebus ulang sagu mutiara sesuai dengan tahap-tahap yang telah diajarkan oleh peneliti. Cara merebus mutiara yang benar yaitu rebus air sampai mendidih setelah itu dimasukkan sagu mutiaranya, aduk perlahan hingga matang.
- b) Terdapat beberapa kesalahan karena tidak dijelaskan dalam resep, tetapi setelah dijelaskan kembali oleh guru pendidik ataupun peneliti, siswa mampu membuat Carang Gesing, Nagasari dan Cantik Manis dengan benar.

Selama kegiatan siklus ke-2 siswa dinilai oleh beberapa observer berkaitan dengan aspek afektif dan psikomotorik dari masing-masing siswa. Siswa dituntut untuk aktif dalam kegiatan ini dan membuka kesempatan untuk kepada setiap siswa atau kelompok untuk mengajukan pertanyaan jika mengalami kesulitan. Setelah waktu yang disediakan untuk praktik berakhir, guru meminta kepada masing-masing kelompok untuk menilaikan hasil pembuatan Kue Nusantara dengan teknik *Steaming* secara bergantian untuk setiap kelompok. Penilaian dalam siklus ke-2 berbeda dengan penilaian pada siklus ke-1 yang dinilai dari peneliti dan guru saja. Setiap kelompok mempresentasikan setiap hidangan yang telah dibuatnya dengan membagi tester kepada setiap kelompok, peneliti dan guru untuk dinilai. Penelian dalam siklus ke-2 sama halnya penilaian dalam siklus

ke-1 (rasa, aroma, tekstur, warna dan penyajian). Penelitian dilakukan dengan menjumlahkan hasil dari penilaian yang dilakukan oleh peneliti dan guru. Kemudian akhir dari kegiatan peneliti memberikan evaluasi, pujian dan penghargaan berdasarkan hasil kerja kelompok dan memberikan kesimpulan dari hasil diskusi hasil pembelajaran.

Pelaksanaan pembelajaran siklus ke-2 dengan model pembelajaran tipe *Learning Together* (LT) ini secara keseluruhan sudah terlaksana dengan sangat baik. Hal ini diperoleh dari hasil penilaian aspek kognitif terhadap masing-masing siswa selama kegiatan pembelajaran berlangsung.

Penilaian melalui aspek kognitif digunakan untuk mengukur siswa dilihat dari kemampuan untuk mengerti atau memahami dan mengingat kembali tentang pembelajaran yang telah diterima siswa. Berikut hasil skor aspek kognitif untuk masing-masing siswa:

Tabel 19. Skor Penilaian Kognitif Siswa Siklus Kedua

Interval Skor	Frekuensi	Presentase	Ketuntasan Belajar
Sangat tinggi (> 80%)	34	100%	Tidak Tuntas (0) Tuntas (100%)
Tinggi (60%-79%)	0	0	
Sedang (40% - 59%)	0	0	
Rendah (20% - 39%)	0	0	
Sangat Rendah (< 20%)	0	0	
Total	34	100,0	

Sumber: Data Pengolahan Excel 2013

Berdasarkan tabel 19 di atas diperoleh skor penilaian masing-masing siswa berdasarkan aspek kognitif yang dinilai dari hasil tes pilihan ganda. Dari tabel di atas diperoleh skor sangat tinggi sebanyak 34 siswa (100%) Tingkat keberhasilan pada tes ini yang ketuntasan belajar siswa telah tuntas sebesar 100% dari

jumlah total siswa. Hasil tersebut menunjukkan sebanyak 100% siswa telah mencapai kriteria ketuntasan KKM.

Penilaian terhadap siswa selama Pelaksanaan pembelajaran siklus II dengan model *Learning Together* (LT) dinilai juga dari aspek afektif. Hasil dari penilaian aspek afektif adalah sebagai berikut :

Tabel 20. Skor Penilaian Afektif Siswa (Siklus Kedua)

Interval Skor	Frekuensi	Presentase
Sangat tinggi (> 80%)	32	94,1%
Tinggi (60%-79%)	2	5,9%
Sedang (40% - 59%)	0	0
Rendah (20% - 39%)	0	0
Sangat Rendah (< 20%)	0	0
Total	34	100,0

Sumber: Data Pengolahan Excel 2013

Berdasarkan tabel 20 di atas diperoleh penilaian afektif masing-masing siswa yang dilihat dari siswa memiliki minat belajar dan siswa merasa senang mempelajari mata pelajaran tertentu, sehingga dapat mencapai hasil pembelajaran yang optimal. Dari hasil di atas diperoleh bahwa sebagian besar siswa memiliki nilai dengan kategori sangat tinggi sebanyak 32 siswa (94,1%). Hal ini menjelaskan bahwa aspek afektif sebagai penilaian terhadap kegiatan siswa terhadap respon atas pembelajaran dengan model *Learning Together* (LT) dinilai sangat baik dan mengalami peningkatan yang sangat besar dari siklus sebelumnya.

Penilaian terhadap siswa selama pelaksanaan pembelajaran siklus II dinilai juga dari aspek psikomotorik siswa. Berdasarkan hasil observeran observer dan peneliti kebanyakan siswa sudah menunjukkan peningkatan yang sangat tinggi dibandingkan dengan siklus 1. Akan tetapi hal yng dinilai masih cukup baik

adalah kemampuan siswa dalam mencampur bumbu dengan bahan utama sesuai prosedur dalam resep. Adapun penilaian aspek psikomotorik terhadap masing-masing siswa selama kegiatan pembelajaran berlangsung sebagai berikut:

Tabel 21. Skor Penilaian Psikomotorik Siswa (Siklus Kedua)

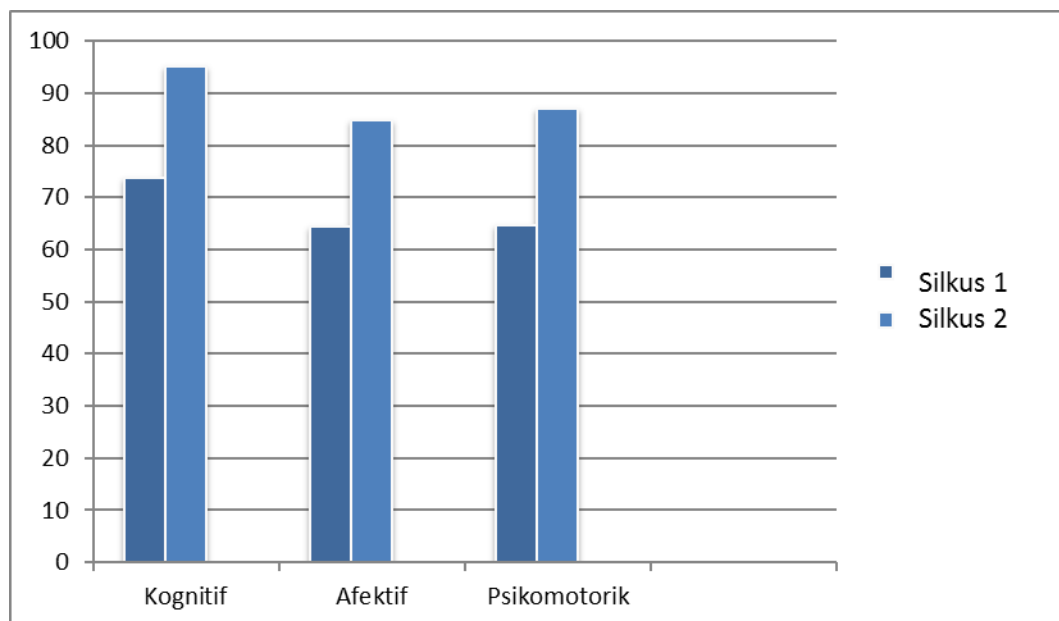
Interval Skor	Frekuensi	Presentase
Sangat tinggi (> 80%)	31	91,2%
Tinggi (60%-79%)	3	8,8%
Sedang (40% - 59%)	0	0
Rendah (20% - 39%)	0	0
Sangat Rendah (< 20%)	0	0
Total	34	100,0

Sumber: Data Pengolahan Excel 2013

c. Refleksi Siklus 2

Refleksi pada siklus ke-2 dilakukan untuk menentukan apakah siklus ke-2 sudah berhasil atau belum. Berdasarkan hasil observeran peneliti, guru mata pelajaran, observer disimpulkan bahwa sebagian besar siswa terlibat aktif dalam praktik kelompok, selain itu diperoleh bahwa kerjasama dalam kelompok lebih mereka sukai daripada belajar sendiri.

Berdasarkan hasil penelitian tindakan kelas yang telah dilaksanakan melalui penerapan model pembelajaran kooperatif tipe *Learning Together* (LT) pada pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia, supaya kemampuan pemahaman membaca resep dapat meningkat begitu pula dengan hasil belajar siswa. Hal ini dapat dibuktikan dengan adanya peningkatan aspek-aspek kemampuan pemahaman membaca resep dilihat dari aspek kognitif, afektif dan psikomotorik pada setiap siklus penelitian tindakan kelas. Berikut deskripsi hasil penelitian tindakan kelas yang telah dilaksanakan pada siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo dari setiap tahapan Siklus:



Gambar 3. Grafik Penilaian Aspek Kognitif, Afektif, Psikomotor Siklus I dan II

Berdasarkan gambar di atas diperoleh hasil dari kompetensi siswa dalam pemahaman membaca resep untuk pengolahan makanan Indonesia. Dilihat dari aspek kognitif diperoleh rata-rata penilaian siklus 1 sebesar 73,82, sedangkan siklus 2 sebesar 95 dengan peningkatan penilaian 20,52%. Hasil penelitian dilihat dari aspek kognitif menunjukkan bahwa pembelajaran dengan model *Learning Together* meningkatkan kompetensi pemahaman membaca resep. Dalam hal ini siswa memiliki kemampuan untuk mengerti atau memahami dan mengingat kembali tentang bahan bacaan yang telah di pelajari yaitu pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, sintesis, dan evaluasi.

Sedangkan pada aspek afektif diperoleh penilaian untuk siklus 1 dengan rata-rata 64,31 dan pada siklus 2 dengan rata-rata 84,9 sehingga diperoleh peningkatan sebesar 32,01%. Hal ini menjelaskan bahwa dengan adanya peningkatan dari segi aspek afektif, dimana siswa memiliki minat belajar dan

sikap positif terhadap pelajaran dan siswa merasa senang mempelajari mata pelajaran, sehingga dapat mencapai hasil pembelajaran yang optimal.

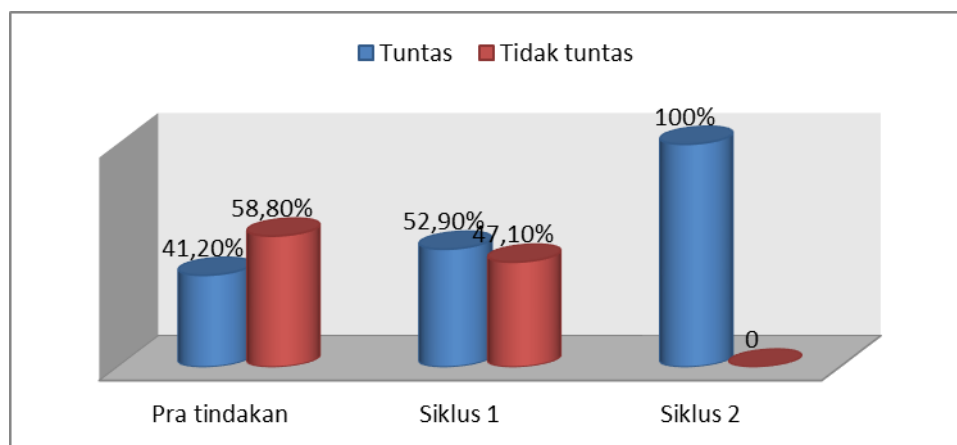
Kemudian pada aspek psikomotorik diperoleh nilai rata-rata untuk siklus 1 sebesar 64,71 dan pada siklus 2 sebesar 87,06, sehingga diperoleh peningkatan dari kedua siklus adalah 34,53%. Dari penilaian tersebut diperoleh peningkatan kompetensi siswa dilihat dari aspek psikomotorik. Aspek psikomotorik pada siklus pertama hal yang paling belum secara baik dikuasai adalah pada indikator penerapan dimana siswa sebagian belum mampu menimbang bahan makanan sesuai dengan komposisi dalam resep, belum mampu menyajikan dan membuat garnish dengan benar sesuai dengan produk makanan yang di praktikkan, serta siswa belum mampu mencampur bumbu dengan bahan utama sesuai prosedur dalam resep dengan benar. Kemudian dengan adanya pembelajaran dengan model pembelajaran tipe *Learning Together* dapat meningkat keterampilan siswa dalam pemahaman membaca resep makanan. Berikut tabel peingkatan rata-rata nilai siswa siklus I dan siklus II:

Tabel 22. Peningkatan Rata-Rata Nilai Pada Siklus I dan Siklus II

Aspek	Siklus I	Siklus II	Peningkatan
Kognitif	78,82	95,00	20,52%
Afektif	64,31	84,90	32,01%
Psikomotorik	64,71	87,06	34, 53%

Berdasarkan hasil penilaian di atas diperoleh hasil peningkatan kompetensi pemahaman membaca resep pada Pengolahan Makanan Indoensia baik dalam siklus 1 dan siklus 2 dengan menggunakan model pembelajaran tipe *Learning Together*. Adanya peningkatan ketuntasan pembelajaran dari pra tindakan sebesar 41.2% meningkat pada siklus 1 menjadi 52.90%, hal ini menjelaskan

bahwa adanya model pembelajaran tipe *Learning Together* dapat meningkatkan kompetensi siswa. Akan tetapi pencapaian pada siklus 1 belum mencapai ketuntasan belajar secara klasikal. Kemudian ketuntasan hasil pembelajaran pada siklus 2 sebanyak 100% siswa telah tuntas, sehingga hasil penilaian mampu mencapai ketuntasan belajar secara klasikal karena terdapat $\geq 75\%$ siswa yang tuntas belajar. Berikut grafik perbandingan penilaian kompetensi belajar dari pra tindakan sampai dari akhir siklus 2 yaitu:



Gambar 4. Grafik Ketuntasan Pembelajaran

C. Pembahasan

1. Siklus I

Pelaksanaan metode pembelajaran tipe *Learning Together* pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia pada siklus I dilaksanakan pada hari Kamis, 9 April 2015 dengan tema Lauk Pauk Hewani dengan menggunakan metode *Deep Frying*. Perangkat yang telah dipersiapkan meliputi Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi pembelajaran, menyiapkan media pembelajaran, menyiapkan soal kognitif yang berupa tes pilihan ganda, lembar observasi afektif dan psikomotorik. Pembelajaran berlangsung 270 menit atau 6 jam pelajaran. Pembelajaran terdiri dari pendahuluan, inti dan akhir. Adapun

pelaksanaan tindakan dari setiap tahap pembelajaran dalam siklus I dapat di deskripsikan sebagai berikut:

Peneliti bertindak sebagai guru atau penyaji materi. Kegiatan guru yang dilakukan pada awal pembelajaran adalah membuka pelajaran dengan mengucapkan salam pembuka, absensi, menyampaikan kompetensi yang akan dicapai, menyampaikan ketentuan-ketentuan pelaksanaan pembelajaran dan penilaian menggunakan metode pembelajaran *Learning Together*.

Kegiatan inti, guru menjelaskan materi tentang Pengolahan Lauk Pauk Hewani melalui teknik memasak *Deep Frying* dan belajar bersama-sama siswa untuk menggali informasi yang ada didalam resep, guru menyampaikan apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis. Kemudian memulai kegiatan praktik Pengolahan Makanan Indonesia dengan kelompok masing-masing. Disaat siswa melakukan praktik pembuatan Lauk Pauk Hewani maka observer memulai penilaian untuk mengobservasi kemampuan siswa pada aspek afektif dan psikomotorik.

Berdasarkan hasil tindakan siklus I menunjukkan bahwa proses pembelajaran cukup baik. Akan tetapi masih mengalami sedikit kendala dalam pelaksanaan tindakan siklus I. Kendala yang dihadapi adalah pada saat praktik siswa masih belum paham mengenai tata cara membersihkan udang, memfillet ikan, memarut lengkuas, pemilihan tomat yang berwarna kurang merah untuk membuat saus, keragu-raguan siswa dalam membuat saus mentega dan masih banyak siswa yang belum paham bagaimana menyajikan hidangan dengan benar. Beberapa faktor yang mendasari kendala dalam pembelajaran praktik tersebut adalah guru kurang detail dan kurang lengkap dalam menyampaikan

materi sehingga siswa kurang paham mengenai proses pembuatan dan penyajian hasil masakan. Selain itu siswa juga kurang memahami isi resep sehingga proses dalam pembuatan produk masakan masih sangat kurang dikuasai sehingga produk yang dihasilkanpun kurang maksimal. Siswa juga kurang fokus dalam praktik pembuatan produk karena beberapa siswa apabila tidak paham, tidak bertanya kepada guru atau peneliti tetapi siswa bertanya kepada temannya dalam satu kelompok bahkan pada kelompok lain.

Pada akhir pembelajaran, guru bersama siswa menyimpulkan materi yang telah dipelajari, kemudian meminta siswa untuk mengerjakan soal *post test* secara mandiri dengan alokasi waktu 10 menit. Setelah siswa selesai mengerjakan, guru memotivasi siswa untuk tetap belajar dan menutup dengan meminta ketua kelas untuk memimpin doa dan diakhiri dengan salam. Hasil penelitian siklus I menunjukkan bahwa aspek kognitif diperoleh rata-rata penilaian sebesar 73,82, sedangkan aspek afektif diperoleh penilaian dengan rata-rata 64,31 dan pada aspek psikomotorik diperoleh nilai rata-rata sebesar 64,71. Kemudian nilai ketiga aspek tersebut diakumulasikan menjadi satu untuk mengetahui peningkatan ketuntasan pembelajaran, pada pra tindakan ketuntasan pembelajaran hanya sebesar 41.2% sedangkan ketuntasan pembelajaran siklus 1 meningkat sebesar 52.90%. Hal ini menunjukkan bahwa pembelajaran dengan menggunakan metode kooperatif tipe *Learning Together* mempengaruhi peningkatan hasil belajar dalam Pengolahan Makanan Indonesia.

2. Siklus II

Pada tindakan siklus II dilaksanakan pada hari Kamis, tanggal 16 April 2015. Peneliti masih bertindak sebagai guru atau penyaji materi. Siklus II merupakan

siklus lanjutan yang digunakan untuk memantau peningkatan hasil belajar siswa. Berbeda pada materi siklus I, siklus II guru praktikan menerangkan tentang Kue Nusantara melalui teknik *Steaming*. Hal yang harus dipersiapkan dalam pelaksanaan pembelajaran siklus II adalah Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi pembelajaran, menyiapkan media pembelajaran, menyiapkan soal kognitif yang berupa tes pilihan ganda, lembar observasi afektif dan psikomotorik. Pembelajaran berlangsung 270 menit atau 6 jam pelajaran. Pembelajaran terdiri dari pendahuluan, inti dan akhir.

Tahapan-tahapan penelitian siklus II tidak jauh berbeda dengan tahapan-tahapan penelitian pada siklus I. perbedaannya hanya terletak pada tema pembelajaran yang dipelajari, pada siklus I tema yang dipelajari adalah Lauk Pauk Hewani, sedangkan pada siklus II tema yang dipelajari adalah Kue Nusantara. Perbedaan berikutnya yaitu terletak pada proses penilaian, jika siklus I penilaian hanya melibatkan guru dan peneliti, maka pada siklus II penilaian juga melibatkan siswa. Siswa diikut sertakan dalam penilaian supaya penilaian lebih bersifat obyektif, serta bertujuan supaya siswa dapat membedakan hasil praktik yang sesuai dengan yang dimaksud dalam resep maupun yang belum sesuai.

Hasil penelitian pada siklus II dapat dilihat Peningkatan kompetensi membaca resep pengolahan makanan Indonesia dengan membandingkan pada pratindakan dan siklus I. Dilihat dari aspek kognitif diperoleh rata-rata penilaian siklus 1 sebesar 73,82, sedangkan siklus 2 sebesar 95 dengan peningkatan penilaian 20,52%. Aspek afektif diperoleh penilaian untuk siklus 1 dengan rata-rata 64,31 dan pada siklus 2 dengan rata-rata 84,9 sehingga diperoleh peningkatan sebesar 32,01%. Pada aspek psikomotorik diperoleh nilai rata-rata untuk siklus 1 sebesar

64,71 dan pada siklus 2 sebesar 87,06, sehingga diperoleh peningkatan dari kedua siklus adalah 34,53%. Dari hasil pembelajaran peningkatan ketuntasan pembelajaran dari pra tindakan sebesar 41.2% menjadi 52.90% dan pada siklus 2 ketuntasan hasil pembelajaran meningkat sebanyak 100%. Oleh karena itu, tindakan pendekatan metode *Cooperative Learning* (CL) tipe *Learning Together* (LT) dikatakan berhasil.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang penerapan metode pembelajaran *Cooperative Learning* tipe *Learning Together* (LT) dalam pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pelaksanaan pembelajaran dengan menggunakan metode pembelajaran *Cooperative Learning* tipe *Learning Together* untuk meningkatkan kompetensi pengolahan makanan Indonesia siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Sukoharjo, adalah:
 - a. Kegiatan awal pembelajaran, membuka pelajaran dengan salam, absensi, menyampaikan ketentuan-ketentuan pelaksanaan pembelajaran dan penilaian menggunakan metode *Learning Together*.
 - b. Menjelaskan materi mengenai Pengolahan Makanan Indonesia dan belajar bersama-sama memahami isi resep.
 - c. Pembentukan tim kerja sesuai dengan kelompok yang telah ditentukan.
 - d. Memulai praktik Pengolahan Makanan Indonesia. Pada siklus 1, menu yang di praktikkan yaitu: Ikan Goreng Saus Asam Manis, Udang Krispi Saus Mentega dan Ayam Goreng Lengkuas. Pada siklus 2, menu yang dipraktikkan adalah Carang Gasing, Nagasari dan Cantik Manis.
 - e. Guru melakukan penilaian atas karya yang dibuat siswa untuk masing-masing kelompok. Kemudian Guru menutup pembelajaran dengan berdoa.

2. Peningkatan kompetensi pengolahan makanan Indonesia dengan menggunakan metode pembelajaran *Cooperative Learning* tipe *Learning Together*. Dilihat dari aspek kognitif diperoleh rata-rata penilaian siklus 1 sebesar 73,82, sedangkan siklus 2 sebesar 95 dengan peningkatan penilaian 20,52%. Aspek afektif diperoleh penilaian untuk siklus 1 dengan rata-rata 64,31 dan pada siklus 2 dengan rata-rata 84,9 sehingga diperoleh peningkatan sebesar 32,01%. Pada aspek psikomotorik diperoleh nilai rata-rata untuk siklus 1 sebesar 64,71 dan pada siklus 2 sebesar 87,06, sehingga diperoleh peningkatan dari kedua siklus adalah 32,53%. Dari hasil pembelajaran peningkatan ketuntasan pembelajaran dari pra tindakan sebesar 41.2% menjadi 52.90% dan pada siklus 2 ketuntasan hasil pembelajaran meningkat sebanyak 100%. Oleh karena itu, tindakan pendekatan metode *Cooperative Learning* (CL) tipe *Learning Together* (LT) dikatakan berhasil.

B. Implikasi

Penelitian ini membuktikan bahwa pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia menggunakan metode pembelajaran *Cooperative Learning* tipe *Learning Together* (LT) dapat meningkatkan hasil belajar Pengolahan Makanan Indonesia dan dapat mengaktifkan siswa pada proses belajar mengajar. Metode pembelajaran *Cooperative Learning* tipe *Learning Together* (LT) merupakan proses pembelajaran yang sangat menarik, hal tersebut menyebabkan proses belajar menjadi lebih efektif dan mudah untuk diingat serta dipahami. Selain itu, belajar dengan bersaing akan menimbulkan upaya belajar yang maksimal dan sungguh-sungguh.

Maka penelitian ini dapat digunakan peneliti untuk membantu dalam menghadapi permasalahan yang sejenis. Disamping itu, perlu penelitian lebih lanjut tentang upaya guru untuk mempertahankan atau menjaga dan meningkatkan hasil belajar siswa. Pembelajaran dengan menerapkan metode pembelajaran tipe *Learning Together* pada hakikatnya dapat digunakan dan dikembangkan oleh guru yang menghadapi permasalahan sejenis, terutama untuk mengatasi masalah peningkatan hasil belajar siswa. Adapun kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan penelitian ini harus diatasi semaksimal mungkin.

C. Keterbatasan Penelitian

Pada penelitian ini, siklus I dan siklus II memiliki tema yang berbeda, pembelajaran pada siklus I bertema Lauk Pauk Hewani, dan pembelajaran siklus II bertema Kue Nusantara, sehingga perbaikan dalam pembelajaran lebih ditekankan pada perbaikan proses belajar-mengajar dan proses penilaian.

D. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tindakan kelas ini, maka upaya dalam meningkatkan hasil belajar siswa dengan menerapkan metode pembelajaran *Cooperative Learning* tipe *Learning Together* (LT) pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo, diajukan sejumlah saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah
 - a. Sebaiknya pihak sekolah mendukung guru untuk mengembangkan pembelajaran yang kreatif dan inovatif dengan menerapkan metode pembelajaran *Cooperative Learning* tipe *Learning Together* (LT).

2. Bagi Guru

- a. Diharapkan guru dapat menerapkan metode pembelajaran *cooperative learning* tipe *Learning Together* (LT) dalam proses pembelajaran di kelas, karena dengan menggunakan *Learning Together* (LT) pembelajaran lebih berpusat pada siswa, siswa akan belajar memecahkan masalah dalam kelompok, dan situasi pembelajaran lebih menyenangkan
- b. Diharapkan guru menilai siswa berdasarkan tiga aspek yaitu kognitif, afektif, dan psikomotorik, sehingga dalam penilaian tidak hanya menilai kemampuan siswa saja, tetapi juga menilai sikap dan keterampilan siswa.
- c. Dalam evaluasi diharapkan siswa diikutsertakan dalam penilaian, sehingga penilaian tidak bersifat subyektif tapi akan bersifat obyektif, selain itu siswa juga dapat menilai secara langsung hasil praktik siswa yang sesuai harapan maupun yang kurang sesuai harapan, sehingga kedepannya siswa mampu memperbaiki kesalahan dalam pembuatan produk makanan.

3. Bagi Siswa

- a. Siswa hendaknya dapat berperan aktif dengan menyampaikan ide atau gagasan pada proses pembelajaran, sehingga proses pembelajaran dapat berjalan dengan lancar dan memperoleh hasil yang maksimal.
- b. Siswa dapat mengaplikasikan hasil belajarnya ke dalam kegiatan sehari-hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Anas, Sudijono. 2007. Pengantar Evaluasi Pendidikan. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Anita Lie. 2007. *Kooperatif Learning (Mempraktikkan Cooperative Learning di Ruang-ruang Kelas)*. Jakarta: Grasindo.
- Arikunto, Suharsimi. 2008. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta. Reneka Cipta.
- Arikunto, Suharsimi. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Asma, Nur. 2006. *Model Pembelajaran Kooperatif*. Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Jakarta.
- Azhar, Arsyad. 2007. *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Burhan, Nurgiyantoro. 2010. *Penilaian Pembelajaran Bahasa Berbasis Kompetensi*, Yogyakarta: BPFE
- Burhan, Nurgiyantoro. 2010. *Teori pengkajian fiksi*, Yogyakarta: Gajah Mada university Press
- Burn, S.M. 2004. *Group: Theory and Practice*. Canada: Wadsworth.
- Daryanto. 2008. *Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Djaali. 2006. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Djamarah, Syaiful Bahri dan Zaini, Aswan. 2006. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Djiwandono, Soenardi. 2011. *Tes Bahasa: Pegangan bagi Pengajar Bahasa*. Jakarta: PT Indeks.
- E. Mulyasa. 2006. *Menjadi Guru Profesional Menciptakan Pembelajaran Kreatif dan Menyenangkan*. Bandung: Remaja Rosdakarya Offset.
- Handayani, Titin Hera Widi dan Marwanti. 2011. *"Pengolahan Makanan Indonesia"*. Modul Pendidikan Profesi Guru. Diakses dari <http://eprints.uny.ac.id>, pada 15 febuari 2015.
- Harras, Kholid A. 2011. *"Hakikat Membaca"*. Modul kuliah di UPI. Diakses dari <http://file.upi.edu>, pada 9 november 2014.

- Huda, Miftahul. 2011. *Cooperative Learning Metode, Teknik, Struktur dan Penerapan*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Isjoni. 2009. *Pembelajaran Kooperatif*. Yogyakarta: Pustaka Belajar,
- Johnson, David,. Johnson, Roger. 1994. *Leading the Cooperative School*. Edina MN: Interaction Book Company.
- Kunandar. 2011. *Langkah Mudah Penelitian Tindakan Kelas Sebagai Pengembangan Profesi Guru*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Mangkunegara, A. P. 2000. *Manajemen Sumber Daya Manusia Perusahaan*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- Maynard, Katrina L., dan Paige C. Pullen. 2010. *Literacy Research and Instruction*. Diakses dari <http://www.proquest.umi.com>, pada 8 mei 2014.
- Mujiyanto, Yant, dkk. 2000. *Puspa Ragam Bahasa Indonesia*. Surakarta: UNS Press.
- Mulyatiningsih, Endang. 2011. *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*.
- Ngalim, Purwanto. 2003. *Prinsip-Prinsip dan Teknik Evaluasi Pengajaran*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Nurgiyantoro, Burhan. 2001. *Penilaian dalam Pengajaran Bahasa dan Sastra*. Yogyakarta: BPFE.
- Nurhadi. 2010. *Bagaimana Meningkatkan Kemampuan Membaca*. Bandung: Sinar Baru Algensido.
- Palan, R. 2007. *Competency Management. Teknik Mengimplementasikan Manajemen SDM berbasis Kompetensi untuk Meningkatkan Daya Saing Organisasi*. Penerjemah: Octa Melia Jalal. Jakarta. Penerbit PPM
- Prasetya, Ryan. 2010. *Indonesia Peringkat ke 57 dari 65 Negara dalam Kemampuan Membaca*. Diakses dari <http://perpustakaan.kaltimprov.go.id>,
- Purwanto. 2011. *Evaluasi Hasil Belajar*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Rahim, Farida. 2008. *Pengajaran Membaca di Sekolah Dasar*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Rohani, Ahmad dan Ahmadi , Abu 1995. *Pengelolaan Pengajaran*, Jakarta : PT. Rineka Cipta.

- Rohman, Arif. 2009. *Memahami Pendidikan dan Ilmu Pendidikan*. Yogyakarta: Laksbang Mediatama
- Runtu, Anastasia. 2004. *Pembelajaran Membaca Pemahaman dengan Strategi SQ4R Siswa Kelas II SLTP Ketolik Santa Maria Gorontalo. Tesis tidak diterbitkan*. Malang: PPS UM.
- Rivai, Veithzal. 2006. *Manajemen Sumber Daya Manusia untuk Perusahaan: dari Teori Ke Praktik*, Edisi Pertama, Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Sanjaya, Wina. 2007. *Strategi Pembelajaran*. 2007. Jakarta: Kencana.
- Sanjaya, Wina. 2009. *Strategi Pembelajaran Kooperatif Berorientasi Standar Proses Pendidikan*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Slavin, R., 2009, *Cooperatif Learning, Teori, Riset dan Praktik*, Nusa media : Bandung.
- Soedarso. 2006. *Speed Reading: Sistem Membaca Cepat dan Efektif*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soedarso. 2007. *Speed Reading: Sistem Membaca Cepat dan Efektif*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soenardi, Tuti dan Tim Yayasan Gizi Kuliner. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama. Hal 219
- Sugiyanto. 2010. *Model-model Pembelajaran Inovatif*. Surakarta: Yuma Pustaka
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif & RND*. Bandung : Alfabeta.
- Suparno, Paul., 2005. *Miskonsepsi dan Perubahan Konsep dalam Pendidikan Fisika*, PT. Gramedia Widia Sarana, Yogyakarta
- Supriyono. 2009. *Membimbing Siswa Membaca Cerdas dengan Taksonomi Barret*. Diakses dari awidyarso65.files.wordpress.com, pada 18 April 2011.
- Tarigan, H.G. 2008. *Menulis Sebagai suatu Keterampilan Berbahasa*. Bandung: Angkasa Bandung
- Wainwright, Gordon. (2006). *Speed Reading Better Recalling*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Zuchdi, Darmiyati. (2000). *Strategi Meningkatkan Kemampuan Membaca; Peningkatan Pemahaman Bacaan (terjemahan)*. Yogyakarta: FPBS IKIP Yogyakarta.
- Zuchdi, Darmiyati. 2007. *Strategi Meningkatkan Kemampuan Membaca: Peningkatan Komprehensi*. Yogyakarta: UNY Press.
- Zuchdi, Darmiyati. 2008. *Strategi Meningkatkan Kemampuan Membaca: Peningkatan Komprehensi*. Yogyakarta: UNY Press.

SILABUS

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Sukoharjo
 Mata Pelajaran : Mengolah Masakan Indonesia
 Kelas / Semester : XI / Gasal, Genap
 Standar Kompetensi : Mengolah Masakan Indonesia
 Kode Kompetensi : 099-DKK-03
 Durasi Waktu : 243 jam @ 45 Menit

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	PEND BUDAYA & KARAKTER BANGSA	MATERI POKOK PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR/ ALAT/BAHAN
						TM	PS	PI	
6. Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging dan seafood	<ul style="list-style-type: none"> Menyiapkan telur, daging unggas dan seafood sesuai dengan teknik yang benar Memilih alat hidang yang sesuai dengan standart perusahaan. Menyiapkan saos yang tepat untuk hidangan telur, daging, unggas dan seafood. Menyajikan hidangan telur, daging, unggas, dan seafood sesuai standar kriteria perusahaan Menyimpan garnish Menyimpan hidangan dari telur, daging, unggas, dan seafood. 	<ul style="list-style-type: none"> Mandiri, rasa ingi tahu, gemar membaca Mandiri, kreatif Mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca Mandiri, kreatif, rasa ingin tahu, gemar membaca Mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca Mandiri, kreatif, gemar membaca Kreatif Mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca Kreatif, gemar membaca 	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan telur, daging, unggas dan seafood. <ul style="list-style-type: none"> Pengertian hidangan telur, daging, unggas dan seafood Ciri-ciri telur, daging, unggas dan seafood yang baik. Persiapan bahan (telur, daging, unggas, dan seafood) Demonstrasi teknik pengolahan telur, daging, unggas dan seafood Teknik penanganan daging sesuai dengan resep standar perusahaan: <ul style="list-style-type: none"> Membuang tulang Pengisian Pemotongan daging Penggulungan dan pengikatan Pengolesan 	<ul style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi ciri-ciri telur, daging, unggas dan seafood Mendiskusikan dan mempresentasikan ciri-ciri telur, daging, unggas dan seafood dan klasifikasinya Menyimpulkan hasil diskusi Membuat hidangan telur, daging, unggas dan seafood Membedakan alat hidang untuk hidangan telur, daging, unggas dan seafood Membuat saos yang tepat untuk hidangan telur, daging, unggas dan seafood Mendiskusikan dan mempresentasikan cara-cara menyimpan makanan/ hidangan telur, daging, unggas dan seafood 	<ul style="list-style-type: none"> Tes tulis Observasi (kerja sama, komunikasi, tanggung jawab) Portofolio 	6	6 (12)	5,5 (22)	Alat dan bahan pelajaran: LCD, hand out, white board. Sumber belajar: Buku: "Tata Boga" Drs. Bagus Sudiara, BA http://bseictiogia.net/04 SMK-MAK/kelas10_s mk restoran_prih astuti-kokom-sutriyadi.pdf

			<ul style="list-style-type: none"> • Macam-macam alat hidang sesuai dengan hidangan telur, daging, unggas dan seafood • Penyiapan saos untuk hidangan telur, daging, unggas dan seafood 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi hasil praktik • Membuat laporan • Menyajikan hidangan telur, daging, unggas dan seafood • Membuat garnish • Menyimpan hidangan 					
			<ul style="list-style-type: none"> • Penyajian hidangan telur, daging, unggas dan seafood sesuai dengan standar perusahaan • Kriteria hasil masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • telur, daging, unggas dan seafood 					
			<ul style="list-style-type: none"> • Teknik pembuatan garnish untuk hidangan telur, daging, unggas dan seafood dalam temperature tertentu untuk menghindari kebusukan. • Menyajikan hidangan dari telur, daging, unggas dan seafood dalam temperature tertentu 						

7. Menyiapkan dan mempromosikan kue-kue tradisional Indonesia dengan bahan dasar nabati	<ul style="list-style-type: none"> • Mendiskripsikan pengertian kue-kue Indonesia • Menjelaskan tujuan dasar dari pengolahan kue-kue Indonesia • Mengidentifikasi dan menyiapkan bahan dan bumbu-bumbu kue-kue Indonesia • Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan kue-kue Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreatif, mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca • Mandiri, kreatif 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian persiapan dasar pengolahan kue-kue Indonesia • Penyiapan dan pemilihan bahan untuk pembuatan kue-kue Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengobservasi macam-macam kue Indonesia • Berdiskusi tentang macam-macam kue Indonesia • Mengolah kue-kue Indonesia • Menyajikan kue-kue Indonesia • Menyimpan kue-kue Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis • Observasi • Portofolio 	11	7 (14)	1 (4)	
---	--	--	--	--	---	----	-------------	------------	--

Sukoharjo : 2 Januari 2014

Mengetahui

Kepala SMK Negeri 3 Sukoharjo

 **HARNO, S.Pd, M.Si**
 Penata Tingkat I
 NIP : 19661127 200501 1 002

Waka Kurikulum


SUROTO, S.Pd
 NIP : 19670805 200801 1 007

Guru Mata Pelajaran


Dra. SRI WAHYUNINGSIH
 NIP : 19680626 200701 2 016

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Identifikasi Mata Pelajaran

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Sukoharjo
Mata Pelajaran : Melakukan pengelolaan dan penyajian makanan Indonesia.
Kelas / Semester : XI / II
Program Studi Keahlian : Jasa Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Pertemuan ke : 13 - 15
Jumlah Jam Pertemuan : 18 Jam @45 menit

A. Standar Kompetensi : Melakukan pengolahan dan penyajian makanan Indonesia.

B. Kompetensi Dasar :
❖ Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging dan seafood.

C. Indikator :

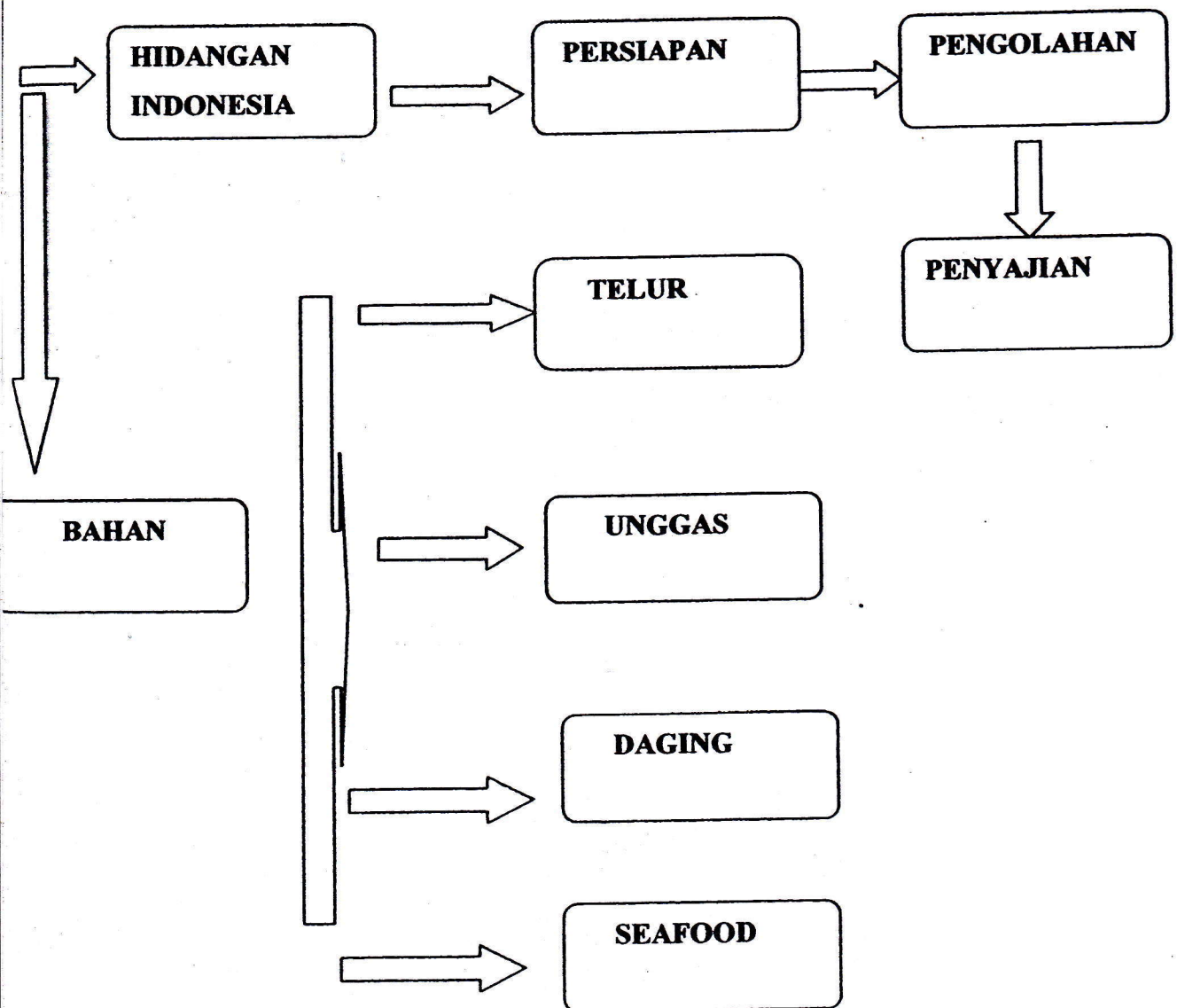
1. Menyiapkan telur, unggas, daging dan seafood
2. Memilih telur, unggas, daging dan seafood
3. Menyiapkan saos untuk hidangan dari bahan telur, unggas, daging dan seafood
4. Menyiapkan product hidangan dari telur, unggas, daging dan seafood
5. Mengolah telur, unggas, daging dan seafood
6. Menyajikan dan menyimpan hidangan dari telur, unggas, daging dan seafood

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menyiapkan telur, unggas, daging dan seafood
2. Siswa dapat memilih telur, unggas, daging dan seafood
3. Siswa dapat menyiapkan saos untuk hidangan dari bahan telur, unggas, daging dan seafood

4. Siswa dapat menyiapkan product hidangan dari telur, unggas, daging dan seafood
5. Siswa dapat mengolah telur, unggas, daging dan seafood
6. Siswa dapat menyajikan dan menyimpan hidangan dari telur, unggas, daging dan seafood

E. Materi Ajar



F. Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran menggunakan *Cooperative Learning tipe Learning Together*

1. Guru menyajikan materi pembelajaran
2. Pembentukan tim kelompok
3. Memberikan lembar tugas kepada siswa untuk di kerjakan dan diselesaikan
4. Setiap kelompok mempresentasikan hasil pekerjaannya
5. Guru memberikan evaluasi, pujian, dan penghargaan berdasarkan proses dan hasil praktik

G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

(6 X 45 menit)

No	Kegiatan	Alokasi Waktu	Pendidikan Karakter
A.	Kegiatan Awal <ol style="list-style-type: none">1. Memulai pelajaran dengan Metode <i>Cooperative Learning tipe Learning Together</i>2. Mengawali pelajaran dengan doa3. Penguasaan kelas4. Apersepsi tentang praktik	15 Menit	Religius Tanggung Jawab Kreatif
B.	Kegiatan Inti <ol style="list-style-type: none">1. Menjelaskan kembali materi pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dengan tema Lauk Pauk Hewani dengan menggunakan media <i>Power Point</i>	225 Menit	Rasa ingin tahu

	<p>dan <i>Video</i> pembuatan Produk yang akan dipraktikkan</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Pembentukan tim kelompok 3. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan yang akan dipakai untuk praktik 4. Guru mengawasi pembelajaran 5. Siswa mempraktikkan tugas pemuatan produk makanan dengan tema Lauk Pauk Hewani 6. Observer menilai siswa berdasarkan aspek afektif dan psikomotorik 7. Siswa mempresentasikan hasil praktiknya 		<p>Kerjasama Kreatif Bersahabat</p> <p>Komunikatif Kerja keras</p> <p>Subyektif</p> <p>Kreativitas</p>
C.	<p>Kegiatan Akhir</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menilai hasil praktik 2. Mengevaluasi dan menyimpulkan hasil praktik 3. Clear up sesuai dengan tugas kelompok 4. Menutup pelajaran dengan doa 	30 Menit	<p>Menghargai Prestasi Komunikatif Tanggung jawab</p> <p>Religius</p>

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Waktu : 20 menit

Nama :

Nomor Absen :

Berilah tanda silang (X) pada salah satu jawaban pada setiap pertanyaan di bawah ini yang anda anggap paling benar.

1. Untuk membuat ayam goreng lengkuas, sebelum pengolahan, lengkuas harus....
 - a. Dibakar
 - b. Dicincang
 - c. Diparut
 - d. Digepek
2. Bawang putih, bawang bombai, mentega, kecap inggris, kecap asin, gula, lada merupakan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat saus.....
 - a. Saus mentega
 - b. Saus asam manis
 - c. Saus lada hitam
 - d. Saus tiram
3. Bumbu-bumbu ayam lengkuas yang sudah dihaluskan supaya enak biasanya harus.....
 - a. Ditumis sampai warnanya kecoklatan
 - b. Ditumis sampai berbau harum
 - c. Ditumis sampai setengah matang
 - d. Ditumis sampai benar-benar matang
- 4 Saus asam manis agar sedikit kental biasanya dikentalkan menggunakan, kecuali.....
 - a. Tepung maizena
 - b. Tepung tapioka
 - c. Tepung terigu
 - d. Tepung beras
5. Sebelum membuat udang krispi saus mentega, maka udang harus dicuci – dikupas – diambil kepalanya – punggung udang dibelah – diambil kotorannya merupakan prosedur dari....
 - a. Memotong udang
 - b. Mengolah udang
 - c. Membersihkan udang
 - d. Menguliti udang
6. Sebelum ikan goreng saus asam manis digoreng, maka supaya bumbu-bumbu meresap, ikan harus di.....
 - a. Direbus
 - b. Ditumis
 - c. Dicencam dengan bumbu
 - d. Dikukus
7. Minyak yang diperlukan untuk menggoreng ikan goreng saus asam manis memerlukan minyak yang.....
 - a. Minyak banyak hingga menutupi seluruh daging ayam
 - b. Minyak cukup banyak dan daging ayam masih terlihat sedikit
 - c. Minyak hanya separuh dari daging ayam dan ayam dapat dibalik untuk mematangkannya
 - d. Minyak sedikit dan ayam dapat dibolak balik hingga matang.

8. Sebelum membuat udang krispi saus mentega, untuk menghilangkan bau amis maka udang harus.....

- a. Dicencam menggunakan air jeruk nipis, lada dan garam
- b. Dicencam menggunakan air , garam dan lada
- c. Dicencam menggunakan air , garam dan gula
- d. Dicencam menggunakan air jeruk nipis, lada, gula dan garam

9. Ikan yang sudah dibumbui agar bumbu cepat meresap sebaiknya di simpan dalam.....

- a. Refrigerator
- b. Freezer
- c. Ruang tertutup
- d. Dibawah terik matahari

10. Tepung yang digunakan untuk membuat udang krispi adalah.....

- a. Tepung terigu
- b. Tepung beras
- c. Tepung terigu dan tepung beras
- d. Tepung tapioka

**Daftar Periksa (*Checklist*) Aspek Afektif Meningkatkan Kompetensi Resep
Pengolahan Makanan Indonesia melalui *Metode Learning Together*
Kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo**

Hari / Tanggal : Kelas :

Mata pelajaran : Nama Siswa :

Berilah tanda centhang (√) pada kolom yang Saudara/i nilai paling sesuai dengan kondisi siswa.

No.	Item Pernyataan	Ya	Tidak
1	Siswa senang dan gemar membaca resep		
2	Siswa berusaha melakukan praktik dengan sebaik-baiknya		
3	Apabila siswa mengalami kesulitan, maka siswa akan bertanya kepada guru/pendidik		
4	Siswa datang tepat waktu sebelum pembelajaran dimulai		
5	Siswa selalu hadir pada pembelajaran pengolahan makanan Indonesia		
6	Siswa berusaha memahami tatacara pengolahan makanan Indonesia dengan benar		
7	Siswa tidak memerlukan waktu yang lama untuk memahami isi resep		
8	Siswa mudah menghafal/mengingat prosedur pembuatan produk makanan dengan cepat		
9	Siswa mampu membuat produk makanan sesuai dengan yang diharapkan		
10	Siswa berkeyakinan bahwa kinerja semuanya sudah maksimal		
11	Siswa berkeyakinan bahwa hasil yang dicapai siswa adalah atas usahanya		
12	Siswa berkeyakinan bahwa hasil yang dicapai siswa dapat meningkat dengan belajar lebih giat		
13	Siswa berusaha membantu temannya yang mengalami kesulitan dalam pembelajaran		
14	Siswa berusaha membantu temannya satu kelompok untuk melakukan piket membersihkan dapur setelah praktik		
15	Siswa tidak berbohong apabila produk yang dihasilkan kurang maksimal dan akan bertanggung jawab dengan produk makanan buatannya.		

Observer

()

**Lembar Penilaian Aspek Psikomotorik Dalam Meningkatkan Kompetensi Membaca Resep Pengolahan Makanan
Indonesia Melalui Metode Learning Together Kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo**

Hari / Tanggal :

Kelas :

Mata pelajaran :

Nama Siswa :

Berilah tanda centhang (√) pada kolom yang Saudara/i nilai paling sesuai dengan kondisi siswa.

Item observasi	Ya	Tidak
1. Siswa mampu mengumpulkan alat-alat yang akan digunakan dengan cara mengamati lalu meniru perintah guru/pendidik.		
2. Siswa mampu mengatur bahan-bahan yang akan digunakan dengan cara mengamati lalu meniru perintah guru/pendidik. Misalnya : mengatur bumbu jadi satu, mengatur bahan utama menjadi satu, dll		
3. Siswa mampu menghaluskan bumbu atau membuat bumbu yang akan digunakan dalam pembuatan makanan Indonesia sesuai perintah dalam resep.		
4. Siswa mampu mencampur bumbu dengan bahan utama sesuai prosedur dalam resep		
5. Siswa mampu menimbang bahan makanan sesuai dengan komposisi dalam resep		

6. Siswa mampu membentuk bahan utama yang digunakan sesuai dengan teknik olah dalam resep. Misal : memfillet ikan, membentuk udang dengan potongan kupu-kupu		
7. Siswa mampu memulai pengolahan makanan Indonesia sesuai dengan langkah-langkah dalam resep, mulai dari langkah pertama hingga langkah terakhir.		
8. Siswa mampu mengoperasikan peralatan memasak dengan benar, sehingga meminimalkan terjadinya kecelakaan kerja. Misalnya : menggunakan kompor dengan benar, menggoreng dengan wajar bukan telfon, dll		
9. Siswa mampu menyajikan dan membuat garnish dengan benar sesuai dengan produk makanan yang di praktikkan		
10. Siswa mampu mengemas seluruh bahan dan alat yang sudah digunakan dengan baik dan benar setelah praktik pengolahan makanan Indonesia		

Observer

()

LEMBAR PENILAIAN TUGAS

N O	Nama	ASPEK YANG DINILAI					JUMI	KET.
		Kreatifitas	Inisiatif	Kerapian	Keindahan	Tepat waktu		
1								
2								
3								
4								
5								
dst								

Rubrik Nilai :

1. Kreatifitas :

- nilai 7 jika siswa kurang kreatif
- nilai 8 jika siswa cukup kreatif
- nilai 9 jika siswa kreatif sekali

2. Inisiatif :

- nilai 7 jika siswa inisiatif kurang
- nilai 8 jika siswa inisiatif cukup
- nilai 9 jika siswa inisiatif sekali

3. Kerapian :

- nilai 7 jika siswa kurang rapi
- nilai 8 jika siswa cukup rapi
- nilai 9 jika siswa rapi sekali

4. Keindahan

- nilai 7 jika kurang bagus
- nilai 8 jika cukup bagus
- nilai 9 jika sangat bagus

5. Tepat Waktu

- nilai 7, siswa mengerjakan tidak sesuai dengan waktu yang ditetapkan
- nilai 8, siswa mengerjakan selisih beberapa menit dengan waktu yang ditetapkan
- nilai 9, mengerjakan sesuai dengan waktu yang ditetapkan

- nilai 9 jika siswa rapi sekali

4. Keindahan

- nilai 7 jika kurang bagus
- nilai 8 jika cukup bagus
- nilai 9 jika sangat bagus

5. Tepat Waktu

- nilai 7, siswa mengerjakan tidak sesuai dengan waktu yang ditetapkan
- nilai 8, siswa mengerjakan selisih beberapa menit dengan waktu yang ditetapkan
- nilai 9, mengerjakan sesuai dengan waktu yang ditetapkan

J.Sumber Dan Media Pembelajaran

1.Sumber Pembelajaran

- 1.2. Buku paket Restaurant
- 1.5 Buku Resep masakan Indonesia
- 1.6 Internet
- 1.7 Resep-Resep Hidangan Oriental
- 1.6. Pengalaman Prakerin 4 bulan

2.Media Pembelajaran

- 2.1. LCD
- 2.2. Bumbu dan Rempah-Rempah
- 2.3. Bahan makanan masakan Indonesia
- 2.4. Alat-alat Pengolahan
- 2.5. Alat-alat Penyajian

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Sukoharjo, 7 April 2015
Peneliti

Dra. Sri Wahyuningsih
NIP. 19680626 200701 2 016

Aneke Rahmawati
NIM. 13511242011

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Identifikasi Mata Pelajaran

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Sukoharjo
Mata Pelajaran	: Melakukan pengelolaan dan penyajian makanan Indonesia
Kelas / Semester	: XI / II
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Kompetensi Keahlian	: Jasa Boga
Pertemuan Ke	: 16 - 18
Jumlah Jam Pertemuan	: 29 Jam @45 menit

A. Standar Kompetensi

:

- ❖ Melakukan pengolahan dan penyajian makanan Indonesia.

B. Kompetensi Dasar

:

- ❖ Menyiapkan dan mempromosikan kue tradisional Indonesia dengan bahan dasar nabati.

C. Indikator

:

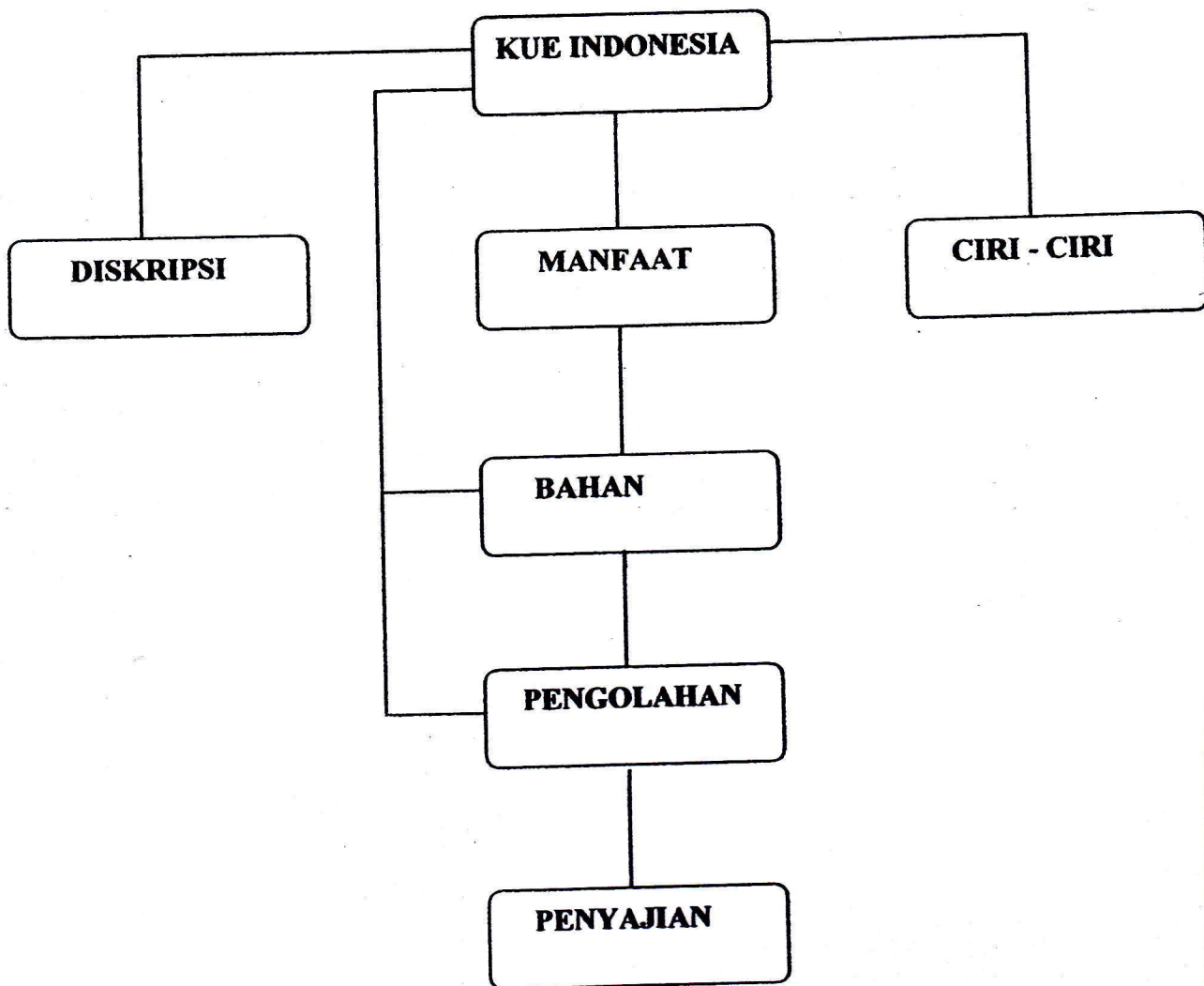
1. Mendiskripsikan pengertian kue-kue Indonesia
2. Menjelaskan tujuan dasar pengolahan kue Indonesia
3. Mengidentifikasi bahan kue Indonesia
4. Menyiapkan bahan kue Indonesia
5. Mrnunjukkan alur kerja persiapan pengolahan kue Indonesia
6. Mengolah kue Indonesia
7. Menyajikan kue Indonesia

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat mendiskripsikan pengertian kue-kue Indonesia
2. Siswa dapat menjelaskan tujuan dasar pengolahan kue Indonesia

3. Siswa dapat mengidentifikasi bahan kue Indonesia
4. Siswa dapat menyiapkan bahan kue Indonesia
5. Siswa dapat menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan kue Indonesia
6. Siswa dapat mengolah kue Indonesia
7. Siswa dapat menyajikan kue Indonesia

E. Materi Ajar



F. Metode Pembelajaran

1. Teori (ceramah)
2. Tanya Jawab
3. Praktik/ Demonstrasi

F. Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran menggunakan *Cooperative Learning* tipe *Learning Together*

6. Guru menyajikan materi pembelajaran
7. Pembentukan tim kelompok
8. Memberikan lembar tugas kepada siswa untuk di kerjakan dan diselesaikan
9. Setiap kelompok mempresentasikan hasil pekerjaannya
10. Guru memberikan evaluasi, pujian, dan penghargaan berdasarkan proses dan hasil praktik

G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran

(6 X 45 menit)

No	Kegiatan	Alokasi Waktu	Pendidikan Karakter
A.	Kegiatan Awal <ol style="list-style-type: none">1. Memulai pelajaran dengan Metode <i>Cooperative Learning</i> tipe <i>Learning Together</i>2. Mengawali pelajaran dengan doa3. Penguasaan kelas4. Apersepsi tentang praktik	15 Menit	Religius Tanggung Jawab Kreatif
B.	Kegiatan Inti <ol style="list-style-type: none">1. Menjelaskan kembali materi pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dengan tema Kue Nusantara dengan menggunakan media <i>Power Point</i>	225 Menit	Rasa ingin tahu

	<p>dan <i>Video</i> pembuatan Produk yang akan dipraktikkan</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Pembentukan tim kelompok 3. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan yang akan dipakai untuk praktik 4. Guru mengawasi pembelajaran 5. Siswa mempraktikkan tugas pemuatan produk makanan dengan tema Kue Nusantara 6. Observer menilai siswa berdasarkan aspek afektif dan psikomotorik 7. Siswa mempresentasikan hasil praktiknya 		<p>Kerjasama Kreatif Bersahabat</p> <p>Komunikatif Kerja keras</p> <p>Subyektif</p> <p>Kreativitas</p>
C.	<p>Kegiatan Akhir</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Menilai hasil praktik 6. Mengevaluasi dan menyimpulkan hasil praktik 7. Clear up sesuai dengan tugas kelompok 8. Menutup pelajaran dengan doa 	30 Menit	<p>Menghargai Prestasi Komunikatif Tanggung jawab</p> <p>Religius</p>

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Waktu : 20 menit

Nama :

Nomor Absen :

Berilah tanda silang (X) pada salah satu jawaban pada setiap pertanyaan di bawah ini yang anda anggap paling benar.

1. Untuk membuat cantik manis, sebelum pengolahan, pacar cina (mutiara) harus....
 - a. Direndam air
 - b. Dijemur
 - c. Direbus sampai matang
 - d. Diblanching (rebus sebentar saja)
2. Tepung beras, gula pasir, garam, santan, pisang raja, daun pandan merupakan bahan-bahan pembuatan.....
 - a. Carang gesing
 - b. Kue roda pisang
 - c. Nagasari
 - d. Putri Ambon
3. Merebus santan yang baik untuk digunakan membuat naga sari dengan cara.....
 - a. Direbus sampai mendidih dengan api besar
 - b. Direbus sampai mendiidh dengan api sedang
 - c. Direbus sampai meletup-letup
 - d. Direbus setengah matang
4. Pisang, santan, gula pasir, telur ayam, daun pandan merupakan bahan-bahan pembuatan.....
 - a. Carang gesing
 - b. Kue roda pisang
 - c. Naga sari
 - d. Putri Ambon
5. Bentuk bungkus daun pisang yang digunakan untuk membungkus carang gesing adalah...
 - a. Sampul
 - b. Pinjung
 - c. Takir
 - d. Tum
6. Tepung hungkwe, pacar cina, gula pasir, santan, garam, daun pandan merupakan bahan-bahan pembuatan.....
 - a. Bubur mutiara
 - b. Kue roda pisang
 - c. NagaDsari
 - d. Cantik manis
7. Carang gesing biasanya disajikan dalam keadaan.....
 - a. Dingin
 - b. Panas
 - c. Hangat
 - d. Suhu kamar
8. Tepung hungkwee yang digunakan untuk membuat cantik manis biasanya di cairkan dengan
 - a. Air panas
 - b. Air hangat
 - c. Air biasa
 - d. Air es

9. Daun yang cocok digunakan untuk membungkus naga sari adalah.....

- a. Daun pisang batu
- b. Daun pisang raja
- c. Daun kelapa (janur)
- d. Daun Kelobot (jagung)

10. Telur yang digunakan untuk membuat carang gesing adalah....

- a. Putih telur
- b. Kuning telur
- c. Putih dan kuning telur dengan perbandingan sama
- d. Perbandingan putih telur dan kuning telur 2:1

**Daftar Periksa (*Checklist*) Aspek Afektif Meningkatkan Kompetensi Resep
Pengolahan Makanan Indonesia melalui *Metode Learning Together*
Kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo**

Hari / Tanggal : Kelas :

Mata pelajaran : Nama Siswa :

Berilah tanda centhang (√) pada kolom yang Saudara/i nilai paling sesuai dengan kondisi siswa.

No.	Item Pernyataan	Ya	Tidak
1	Siswa senang dan gemar membaca resep		
2	Siswa berusaha melakukan praktik dengan sebaik-baiknya		
3	Apabila siswa mengalami kesulitan, maka siswa akan bertanya kepada guru/pendidik		
4	Siswa datang tepat waktu sebelum pembelajaran dimulai		
5	Siswa selalu hadir pada pembelajaran pengolahan makanan Indonesia		
6	Siswa berusaha memahami tatacara pengolahan makanan Indonesia dengan benar		
7	Siswa tidak memerlukan waktu yang lama untuk memahami isi resep		
8	Siswa mudah menghafal/mengingat prosedur pembuatan produk makanan dengan cepat		
9	Siswa mampu membuat produk makanan sesuai dengan yang diharapkan		
10	Siswa berkeyakinan bahwa kinerja semuanya sudah maksimal		
11	Siswa berkeyakinan bahwa hasil yang dicapai siswa adalah atas usahanya		
12	Siswa berkeyakinan bahwa hasil yang dicapai siswa dapat meningkat dengan belajar lebih giat		
13	Siswa berusaha membantu temannya yang mengalami kesulitan dalam pembelajaran		
14	Siswa berusaha membantu temannya satu kelompok untuk melakukan piket membersihkan dapur setelah praktik		
15	Siswa tidak berbohong apabila produk yang dihasilkan kurang maksimal dan akan bertanggung jawab dengan produk makanan buatannya.		

Observer

$$\left(\begin{array}{c} \text{ } \\ \text{ } \\ \text{ } \end{array} \right)$$

**Lembar Penilaian Aspek Psikomotorik Dalam Meningkatkan Kompetensi Membaca Resep Pengolahan Makanan
Indonesia Melalui Metode Learning Together Kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo**

Hari / Tanggal :

Kelas :

Mata pelajaran :

Nama Siswa :

Berilah tanda centhang (√) pada kolom yang Saudara/i nilai paling sesuai dengan kondisi siswa.

Item observasi	Ya	Tidak
1. Siswa mampu mengumpulkan alat-alat yang akan digunakan dengan cara mengamati lalu meniru perintah guru/pendidik.		
2. Siswa mampu mengatur bahan-bahan yang akan digunakan dengan cara mengamati lalu meniru perintah guru/pendidik. Misalnya : mengatur bumbu jadi satu, mengatur bahan utama menjadi satu, dll		
3. Siswa mampu menghaluskan bumbu atau membuat bumbu yang akan digunakan dalam pembuatan makanan Indonesia sesuai perintah dalam resep.		
4. Siswa mampu mencampur bumbu dengan bahan utama sesuai prosedur dalam resep		
5. Siswa mampu menimbang bahan makanan sesuai dengan komposisi dalam resep		

6. Siswa mampu membentuk bahan utama yang digunakan sesuai dengan teknik olah dalam resep. Misal : memfillet ikan, membentuk udang dengan potongan kupu-kupu		
7. Siswa mampu memulai pengolahan makanan Indonesia sesuai dengan langkah-langkah dalam resep, mulai dari langkah pertama hingga langkah terakhir.		
8. Siswa mampu mengoperasikan peralatan memasak dengan benar, sehingga meminimalkan terjadinya kecelakaan kerja. Misalnya : menggunakan kompor dengan benar, menggoreng dengan wajar bukan telfon, dll		
9. Siswa mampu menyajikan dan membuat garnish dengan benar sesuai dengan produk makanan yang di praktikkan		
10. Siswa mampu mengemas seluruh bahan dan alat yang sudah digunakan dengan baik dan benar setelah praktik pengolahan makanan Indonesia		

Observer

()

H. Penilaian

1. Kecakapan non akademis meliputi kecakapan sosial : kerjasama, kemampuan berkomunikasi, kemampuan beradaptasi dalam kelompok secara kualitatif.
2. Kecakapan akademis (tertulis dan praktik tentang salad Indonesia).

Prosedur Penilaian : Post Test

Pre Test

Jenis Penilaian

: Tugas / Praktik

Alat Penilaian

: Lembar penilaian praktik

LEMBAR PENILAIAN TUGAS

N O	Nama	ASPEK YANG DINILAI					JUMI	KET.
		Kreatifitas	Inisiatif	Kerapian	Keindahan	Tepat waktu		
1								
2								
3								
4								
5								
dst								

Rubrik Nilai :

1. Kreatifitas :

- nilai 7 jika siswa kurang kreatif
- nilai 8 jika siswa cukup kreatif
- nilai 9 jika siswa kreatif sekali

2. Inisiatif :

- nilai 7 jika siswa inisiatif kurang
- nilai 8 jika siswa inisiatif cukup
- nilai 9 jika siswa inisiatif sekali

3. Kerapian :

- nilai 7 jika siswa kurang rapi
- nilai 8 jika siswa cukup rapi

- nilai 9 jika siswa rapi sekali

4. Keindahan

- nilai 7 jika kurang bagus
- nilai 8 jika cukup bagus
- nilai 9 jika sangat bagus

5. Tepat Waktu

- nilai 7, siswa mengerjakan tidak sesuai dengan waktu yang ditetapkan
- nilai 8, siswa mengerjakan selisih beberapa menit dengan waktu yang ditetapkan
- nilai 9, mengerjakan sesuai dengan waktu yang ditetapkan

J.Sumber Dan Media Pembelajaran

1.Sumber Pembelajaran

- 1.2. Buku paket Restaurant
- 1.5 Buku Resep masakan Indonesia
- 1.6 Internet
- 1.7 Resep-Resep Hidangan Oriental
- 1.6. Pengalaman Prakerin 4 bulan

2.Media Pembelajaran

- 2.1. LCD
- 2.2. Bumbu dan Rempah-Rempah
- 2.3. Bahan makanan masakan Indonesia
- 2.4. Alat-alat Pengolahan
- 2.5. Alat-alat Penyajian

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Sukoharjo, 7 April 2015
Peneliti

Dra. Sri Wahyuningsih
NIP. 19680626 200701 2 016

Aneke Rahmawati
NIM. 13511242011

MENINGKATKAN KOMPETENSI MEMBACA RESEP PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA MELALUI METODE LEARNING TOGETHER KELAS XI SMK NEGERI 3 SUKOHARJO

I. Variabel: Kemampuan Pemahaman Membaca Resep

II. Teori :

Kemampuan membaca pemahaman dapat berarti pengetahuan, ketrampilan dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya sehingga ia dapat melakukan perilaku-perilaku kognitif, afektif dan psikomotorik dengan sebaik-baiknya setelah memahami bacaan yang ia pelajari (Suja'i, 2008: 14-15)

Aspek-aspek yang kemampuan membaca pemahaman dapat dinilai melalui :

A. Aspek Kognitif

Indikator:

Siswa memiliki kemampuan untuk mengerti atau memahami dan mengingat kembali tentang bahan bacaan yang telah di pelajari berdasarkan enam ranah kognitif yaitu pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, sintesis, dan evaluasi.

B. Aspek Afektif

Indikator :

Siswa memiliki minat belajar dan sikap positif terhadap pelajaran dan siswa merasa senang mempelajari mata pelajaran tertentu, sehingga dapat mencapai hasil pembelajaran yang optimal. Ranah afektif mencakup watak perilaku seperti Sikap, minat, konsep diri, nilai dan moral

C. Aspek Psikomotorik

Aspek psikomotorik sebenarnya merupakan kelanjutan dari hasil belajar kognitif (memahami sesuatu) dan hasil belajar afektif (yang baru tampak dalam bentuk kecenderungan-kecenderungan berperilaku), aspek psikomotorik mencakup tahapan, yaitu : Peniruan (Imitasi), Penerapan (manipulation), Pemantapan (*precision*), Artikulasi (*Articulation*), Naturalisasi (*Naturalization*)

III. *Learning Together* yang baik meliputi :

sintaks dari *Learning Together* (Endang Mulyatiningsih, 2011: 247) adalah

1. memberi projek untuk dikerjakan bersama oleh tiap-tiap kelompok
2. Kelompok membagi tugas kepada semua anggota sesuai dengan kemampuan yang dimiliki
3. Masing-masing anggota kelompok bekerja sesuai dengan tanggungjawabnya untuk mencapai tujuan bersama sehingga apabila ada anggota yang kesulitan, maka anggota lain wajib membantu.
4. Nilai diperoleh berdasarkan hasil kerja kelompok

KISI-KISI ASPEK KOGNITIF PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA

Aspek	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator	Sub Indikator	Level Kognitif						No. Soal	Jumlah Soal	Bentuk Soal
					Pengetahuan	Pemahaman	Aplikasi	Analisis	Sintesis	Evaluasi			
					C1	C2	C3	C4	C5	C6			
Kognitif	Pengolahan lauk pauk hewani	1. Perlakuan lengkuas pada ayam goreng lengkuas	1. Mengetahui perlakuan lengkuas pada ayam goreng lengkuas	1. Peserta didik mampu mengetahui perlakuan lengkuas pada ayam goreng lengkuas			√				1	1	Pilihan Ganda
		2. Klasifikasi bumbu saus mentega	2. Mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat saus mentega	2. Peserta didik mampu mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat saus mentega			√				2	1	
		3. Teknik olah menumis bumbu ayam goreng lengkuas	3. Mengetahui teknik olah menumis bumbu	3. Peserta didik mampu mengetahui teknik olah menumis bumbu		√					3	1	
		4. Fungsi tepung	4. Mengetahui fungsi tepung untuk mengentalkan makanan	4. Peserta didik mampu mengetahui fungsi tepung untuk mengentalkan makanan	√						4	1	

Aspek	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator	Sub Indikator	Level Kognitif						No. Soal	Jumlah Soal	Bentuk Soal
					Pengetahuan	Pemahaman	Aplikasi	Analisis	Sintesis	Evaluasi			
					C1	C2	C3	C4	C5	C6			
		5. Tata cara membersihkan udang	5. Mengetahui tata cara membersihkan udang	5. Peserta didik mampu mengetahui tata cara membersihkan udang			√				5	1	Pilihan Ganda
		6. Teknik pengolahan ikan saus asam manis	6. Mengetahui teknik pengolahan ikan saus asam manis	6. Peserta didik mampu mengetahui teknik pengolahan ikan saus asam manis			√				6	1	
		7. Teknik olah ikan goreng asam manis	7. Mengetahui teknik olah menggoreng ikan goreng asam manis	7. Peserta didik mampu mengetahui teknik olah menggoreng ayam krispi		√					7	1	
		8. Teknik pengolahan udang krispi saus mentega	8. Mengetahui teknik pengolahan udang krispi saus mentega supaya tidak amis	9. Peserta didik mampu mengetahui teknik pengolahan udang krispi saus mentega supaya tidak amis				√			8	1	

Aspek	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator	Sub Indikator	Level Kognitif						No. Soal	Jumlah Soal	Bentuk Soal
					Pengetahuan	Pemahaman	Aplikasi	Analisis	Sintesis	Evaluasi			
					C1	C2	C3	C4	C5	C6			
		9. Teknik penyimpanan	9. Mengetahui teknik penyimpanan ikan saat dicencam	9. Peserta didik mampu mengetahui teknik penyimpanan ikan saat dicencam	√						9	1	Pilihan Ganda
		10. Jenis-jenis tepung	10. Menyebutkan jenis-jenis tepung dalam pembuatan udang krispi	10. Peserta didik mampu menyebutkan jenis-jenis tepung dalam pembuatan udang krispi	√						10	1	
		Jumlah										10	

Kisi-Kisi Daftar Periksa (*Checklist*) Aspek Afektif Meningkatkan Kompetensi Pemahaman Membaca Resep Pengolahan Makanan Indonesia melalui *Metode Learning Together* Kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo

Aspek	Indikator	Item Observasi
<p>AFEKTIF</p> <p>Siswa memiliki minat belajar dan sikap positif terhadap pelajaran dan siswa merasa senang mempelajari mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia, sehingga dapat mencapai hasil pembelajaran yang optimal. Ranah afektif mencakup watak perilaku seperti Sikap, minat, konsep diri, nilai dan moral.</p>	<p>A. Sikap:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membaca resep 2. Melakukan praktik 3. Melakukan interaksi dengan guru <p>B. Minat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengikuti pelajaran 2. Memahami tatacara pengolahan makanan Indonesia 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa senang dan gemar membaca resep 2. Siswa berusaha melakukan praktik dengan sebaik-baiknya 3. Apabila siswa mengalami kesulitan, maka siswa akan bertanya kepada guru/pendidik 4. Siswa datang tepat waktu sebelum pembelajaran dimulai 5. Siswa selalu hadir pada pembelajaran pengolahan makanan Indonesia 6. Siswa berusaha memahami tatacara pengolahan makanan Indonesia dengan benar

	<p>C. Konsep diri :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki kecepatan memahami isi resep 2. Mengukur kekuatan dan kelemahan fisik <p>D. Nilai :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Yakin kinerja maksimal 2. Yakin dengan usahanya sendiri 3. Yakin hasil belajar dapat meningkat 	<ol style="list-style-type: none"> 7. Siswa tidak memerlukan waktu yang lama untuk memahami isi resep 8. Siswa mudah menghafal/mengingat prosedur pembuatan produk makanan dengan cepat 9. Siswa mampu membuat produk makanan sesuai dengan yang diharapkan 10. Siswa berkeyakinan bahwa kinerja semuanya sudah maksimal 11. Siswa berkeyakinan bahwa hasil yang dicapai siswa adalah atas usahanya 12. Siswa berkeyakinan bahwa hasil yang diapai siswa dapat meningkat dengan belajar lebih giat
--	--	--

	<p>E. Moral :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki kepedulian terhadap orang lain 2. Memiliki kejujuran 	<p>13. Siswa berusaha membantu temannya yang mengalami kesulitan dalam pembelajaran</p> <p>14. Siswa berusaha membantu temannya satu kelompok untuk melakukan piket membersihkan dapur setelah praktik</p> <p>15. Siswa tidak berbohong apabila produk yang dihasilkan kurang maksimal dan akan bertanggung jawab dengan produk makanan buatannya.</p>
--	---	--

**Kisi-Kisi Lembar Observasi Aspek Psikomotorik Dalam Meningkatkan
Kompetensi Membaca Resep Pengolahan Makanan Indonesia
Melalui Metode Learning Together Kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo**

Aspek	Indikator	Item observasi
Peniruan (Imitasi)	1. Mengumpulkan	1. Siswa mampu mengumpulkan alat-alat yang akan digunakan dengan cara mengamati lalu meniru perintah guru/pendidik.
	2. Mengatur	2. Siswa mampu mengatur bahan-bahan yang akan digunakan dengan cara mengamati lalu meniru perintah guru/pendidik. Misalnya : mengatur bumbu jadi satu, mengatur bahan utama menjadi satu, dll
Penerapan (manipulation)	1. Membuat	3. Siswa mampu menghaluskan bumbu atau membuat bumbu yang akan digunakan dalam pembuatan makanan Indonesia sesuai perintah dalam resep.
	2. Mencampur	4. Siswa mampu mencampur bumbu dengan bahan utama sesuai prosedur dalam resep

Artikulasi (<i>Articulation</i>)	1. Menimbang	5. Siswa mampu menimbang bahan makanan sesuai dengan komposisi dalam resep
	2. Membentuk	6. Siswa mampu membentuk bahan utama yang digunakan sesuai dengan teknik olah dalam resep. Misal : memfillet ikan, membentuk udang dengan potongan kupu-kupu
	3. Memulai	7. Siswa mampu memulai pengolahan makanan Indonesia sesuai dengan langkah-langkah dalam resep, mulai dari langkah pertama hingga langkah terakhir.
Pengalamiahan (<i>Naturalization</i>)	1. Mengoperasikan	8. Siswa mampu mengoperasikan peralatan memasak dengan benar, sehingga meminimalkan terjadinya kecelakaan kerja. Misalnya : menggunakan kompor dengan benar, menggoreng dengan wajar bukan telfon, dll
	2. Memproduksi	9. Siswa mampu menyajikan dan membuat garnish dengan benar sesuai dengan produk makanan yang di praktikkan
	3. Mengemas	10. Siswa mampu mengemas seluruh bahan dan alat yang sudah digunakan dengan baik dan benar setelah praktik pengolahan makanan Indonesia

PENGOLAHAN LAUK PAUK HEWANI MELALUI TEKNIK MEMASAK DEEP FRIYING

Aneke Rahmawati

13511242011



Universitas Negeri Yogyakarta

Lauk Pauk Hewani

- Lauk-pauk hewani adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya yang biasanya dimasak dengan bumbu tertentu



Teknik Pengolahan..

Teknik pengolahan lauk pauk hewani :

- Digoreng
- Direbus
- Dibakar
- Dikukus
- kombinasi dari beberapa teknik pengolahan



Deep Frying

- *Deep frying* adalah teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak banyak sehingga bahan makanan benar-benar terendam minyak.



Menu yang di praktikkan

- Udang goreng tepung saus mentega
- Kakap goreng tepung saus asam manis
- Ayam goreng lengkuas



Membersihkan Udang



Cuci bersih



Lepaskan kepala
udang



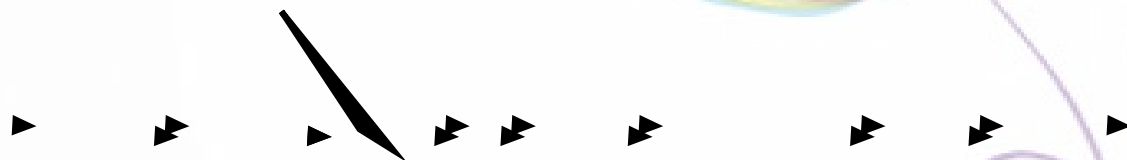
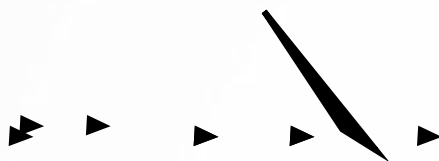
Lepaskan bagian
kaki



Lepaskan cangkang



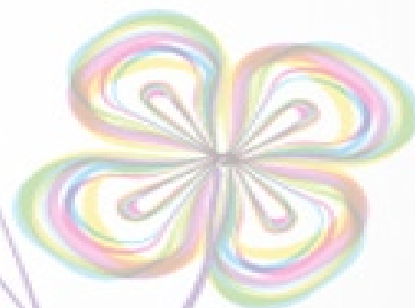
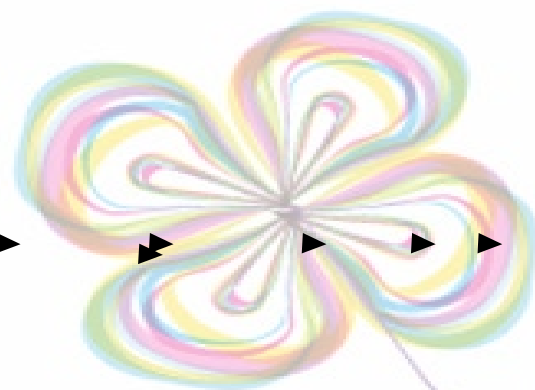
Buang kotoran



Udang goreng tepung saus mentega



- Cencam udang dengan air jeruk, lada dan garam
- Adonan tepung dipisahkan menjadi 2, yaitu adonan tepung kering dan adonan tepung cair.
- Saat menggoreng udang jangan terlalu lama



Fillet Ikan

FILLET yaitu potongan utuh panjang dengan tulang dan kulit yang sudah dibuang.



Ikan goreng saus asam manis



- Cencam ikan menggunakan air jeruk, garam dan lada
- Membuat adonan tepung menggunakan air dingin
- Adonan tepung jangan terlalu kental

Ayam Goreng Lengkuas



- Lengkuas diparut mengikuti serat
- Ayam diungkep dengan bumbu supaya merasuk
- Saat akan menggoreng ayam, pisahkan ayam dengan bumbu yang tersisa, setelah itu baru digoreng.

The background features several stylized, colorful flowers and swirling patterns. The flowers are composed of concentric, overlapping loops in shades of pink, yellow, blue, and green. The swirls are thin, light purple lines that curve and loop across the bottom and right sides of the image. The overall aesthetic is soft and decorative.

- **Terimakasih..**

- **Selamat Bekerja**

KUE NUSANTARA

Aneke Rahmawati

13511242011



Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Kue Nusantara

- **Kue Nusantara** adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. **Kue** biasanya bercitarasa manis tetapi ada juga yang bercitarasa gurih dan asin.



- **Kue Tradisional** dapat dimasak dengan cara dikukus, dipanggang atau digoreng.
- **Kue** di Indonesia biasanya di kategorikan berdasarkan keadaan airnya yaitu **kue** basah dan **kue** kering.



Menu yang di praktikkan :

- Carang Gesing
- Naga Sari
- Cantik Manis



CARA MEMBUAT CARANG GESING





CARA MEMBUAT NAGASARI





CARA MEMBUAT JENTIK MANIS





- Rebus pacar cina sampai matang
- Cairkan tepung hunkwee dg sebagian santan
- Didihkan sisa santan dengan sisa bahan, lalu masukkan tepung hunkwee yang telah dicairkan. Masukkan pacar cina, aduk
- Bungkus dengan daun pisang atau plastik

TERIMAKASIH....

Aneke Rahmawati

13511242011

Ikan Goreng Saus Asam Manis



Bahan

1 ekor ikan kakap
1/2 sendok teh air jeruk lemon
1/2 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
minyak untuk menggoreng

Bahan Pencelup:

200 gram tepung terigu protein sedang
30 gram tepung maizena
2 sendok teh bawang putih bubuk
2 sendok teh baking powder
1 sendok teh garam
300 ml air es
3 sendok makan minyak goreng

Saus Asam Manis:

1 bh wortel yg besar, iris spt batang korek api
2 cm jahe, kupas dan parut
1/2 bh bawang bombai, iris
4 bh bw putih, cincang
saus tomat, secukupnya
3 bh cabai buang isinya, potong
1 sdm tepung jagung, cairkan dng 2 sdm air
1 sdt gula pasir
garam sesuai selera

Cara Membuat :

1. Rendam ikan dalam air jeruk lemon, garam, dan merica bubuk. Diamkan 15 menit.
2. Aduk rata semua bahan pencelup.
3. Celup ikan satu per satu ke dalam bahan pencelup.
4. Goreng ikan dalam minyak yang sudah dipanaskan dengan api sedang sampai matang, sisihkan.

Saus :

1. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang bombai, bawang putih dan jahe hingga harum
2. Masukkan irisan wortel, aduk2 hingga merata
3. Tambahkan air sedikit, lalu masukkan saus tomat, garam, gula pasir
4. Kecilkan api, masak hingga kuah mendidih, koreksi rasa
5. Terakhir masukkan cairan tepung jagung, aduk rata
6. Angkat, siram ke dalam wadah ikan.

Udang Tepung Saus Mentega



Bahan-bahan :

500 gram udang
Jeruk lemon/jeruk nipis
Garam secukupnya.
Lada bubuk secukupnya.

Bahan Pencelup :

3 siung bawang putih, dihaluskan.
50 ml air putih.
200 gram tepung terigu protein sedang.
2 sendok makan tepung beras.
1 sendok teh baking powder.
Garam secukupnya.
Lada bubuk secukupnya.
Minyak sayur secukupnya untuk menggoreng.

Saus Mentega :

1 siung bawang putih, dimemarkan, kemudian dicincang sampai lembut.
3 sendok makan mentega.
½ siung bawang bombay, dicincang.
1 sendok makan kecap inggris.
1 sendok teh kecap asin.
Gula pasir secukupnya.
Lada putih bubuk secukupnya.

membuat udang goreng tepung :

1. Masukkan tepung terigu, tepung beras, garam dan lada ke dalam wadah, aduk sampai tercampur rata.
2. Bagi campuran tepung tersebut menjadi 2 bagian, sisihkan
3. Larutkan bawang putih yang sudah dihaluskan dengan air putih.
4. Tuangkan larutan tersebut dan baking powder ke dalam salah satu campuran tepung, aduk sampai tercampur rata.
5. Celupkan udang ke dalam adonan cair, angkat, balur dengan campuran tepung, ketuk-ketuk. Lakukan langkah ini sampai udang habis.
6. Goreng udang sambil dibolak-balik sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang, angkat, tiriskan, sisihkan.

Saus Mentega :

1. Panaskan 3 sendok makan mentega sampai meleleh.
2. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum.
3. Tambahkan semua bahan dan bumbu yang belum digunakan untuk membuat saus mentega, aduk sampai tercampur rata, matikan api kompornya.
4. Susun udang goreng tepung di wadah saji, siram dengan saus mentega, udang goreng tepung saus mentega siap dihidangkan.

Ayam Goreng Lengkuas



Bahan :

½ ekor ayam kampung
100 ml air batang serai-dimemarkan dulu
1 lembar daun salam
1 lembar daun jeruk
½ sdt air asam
Air secukupnya
Minyak goreng secukupnya

Bumbu halus :

3 bh bawang merah
2 bh bawang putih
2 butir kemiri
1 cm kunyit
½ sdt garam
100 gr lengkuas, parut

Cara membuat :

1. Bersihkan ayam kampung yang sudah di potong menjadi 6 bagian
2. panaskan wajan, beri sedikit minyak lalu tumis bumbu-bumbu yang telah dihaluskan diatas api kecil.
3. Setelah jarum masukkan ayam dan bahan-bahan lainnya, aduk hingga ayam sedikit berubah warna.
4. Kemudian tambahkan air, dan masak hingga bumbu meresap dan air habis, angkat lalu tiriskan.
5. Pisahkan daging ayam dengan bumbu yang tersisa.
6. Goreng ayam dengan minyak panas sampai berwarna coklat keemasan, tiriskan
7. Terakhir goreng sisa bumbu hingga berwarna coklat keemasan, tiriskan
8. sajikan ayam goreng dengan taburan bumbu yang telah matang.

Carang Gesing..



Bahan-bahan :

- 10 buah pisang raja iris 1 1/2 cm
- 400 ml santan dari 1/4 butir kelapa
- 100 gram gula merah sisir
- 4 butir telur kocok lepas
- 1/2 sendok teh garam
- 3 lembar daun pandan potong 3 cm
- daun pisang untuk membungkus

Cara Pengolahan :

1. Aduk rata santan dan gula merah sampai larut. Saring.
 2. Tambahkan telur dan garam. Aduk rata. Masukkan pisang. Aduk rata.
 3. Ambil daun pisang. Letakkan 1 potong daun pandan. Sendokkan campuran pisang. Bungkus tum. Semat dengan lidi.
 4. Kukus 30 menit di atas api kecil sampai matang. Angkat dan sajikan.
- Untuk 14 buah

Nagasari..



Bahan:

750 ml santan dari 1 $\frac{1}{4}$ btr kelapa
200 g tepung beras
50 g tepung sagu, tambahkan 75 ml air
70 g gula pasir
1 sdt garam
3 bh pisang tanduk, potong-potong
daun pisang secukupnya

Cara Membuat :

1. Didihkan santan, masukkan tepung beras, aduk di atas api kecil sampai kental, angkat.
2. Tambahkan larutan tepung sagu, masukkan gula pasir dan garam. Aduk rata.
3. Masukkan dua sendok makan adonan tepung beras ke atas daun pisang, tambahkan satu potongan pisang tanduk. kemudian lipat sisa daun ke arah bawah.
3. Kukus selama 20 menit, hidangkan setelah dingin.

Untuk 25 buah, Waktu 40 menit

Cantik Manis..



Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

- 1/2 bungkus (60 gram) tepung hunkwe
- 500 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, disimpulkan
- 1/4 sendok teh garam
- 100 gram gula pasir
- 1/8 sendok teh vanili bubuk
- 10 gram sagu mutiara putih dan pewarna hijau, direbus
- 10 gram sagu mutiara putih dan pewarna merah, direbus

Cara Pengolahan :

1. Larutkan tepung hunkwe dan 250 ml santan (dari 500 ml santan). Sisihkan.
2. Rebus sisa santan, daun pandan, garam, gula pasir, dan vanili bubuk sambil diaduk sampai mendidih.
3. Tuang larutan tepung hunkwe. Aduk rata. Masak lagi sambil diaduk sampai meletup-letup. Angkat. Masukkan sagu mutiara. Aduk sampai sagu mutiara menyebar.
4. Ambil adonan. Sendokkan di atas plastik. Bungkus. Lipat dan biarkan dingin.
Untuk 13 bungkus

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Bapak/Ibu Marwanti, M.Pd

Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga

di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Aneke Rahmawati
NIM : 13511242011
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Membaca Resep Pengolahan Makanan Indonesia Melalui Metode *Learning Together*
Kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draft instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Maret 2015

Pemohon,



Aneke Rahmawati
NIM. 13511242011

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,



Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 1988032001

Pembimbing TAS,



Sri Palupi, M.Pd
NIP. 19571111 198803 2 001

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Marwanti, M.Pd
NIP : 19570313 198303 2 001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Aneke Rahmawati
NIM : 13511242011
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : meningkatkan kemampuan pemahaman membaca resep pengolahan makanan Indonesia melalui metode *learning together* kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo

Setelah melakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
☒ Layak digunakan ^{*dirigan*} untuk perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan saran /perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, April 2015

Validator,



Marwanti, M.Pd

NIP. 19570313 198303 2 001

Catatan:

☐ Berilah tanda ✓

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Bapak/Ibu Dr. Endang Mulyatiningsih
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Aneke Rahmawati
NIM : 13511242011
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Membaca Resep Pengolahan Makanan Indonesia Melalui Metode *Learning Together*
Kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draft instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Maret 2015

Pemohon,



Aneke Rahmawati
NIM. 13511242011

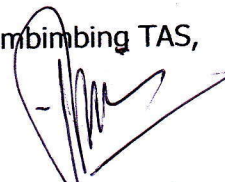
Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,



Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 1988032001

Pembimbing TAS,



Sri Palupi, M.Pd
NIP. 19571111 198803 2 001

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Endang Mulyatiningsih
NIP : 19630111 198812 2 001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Aneke Rahmawati
NIM : 13511242011
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Membaca Resep Pengolahan Makanan
Indonesia Melalui Metode *Learning Together* Kelas XI SMK Negeri 3
Sukoharjo

Setelah melakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
☒ Layak digunakan setelah perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan saran /perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, April 2015

Validator,



Dr. Endang Mulyatiningsih

NIP. 19630111 198812 2 001

Catatan:

☐ Berilah tanda ✓

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Bapak/Ibu Dra. Sri Wahyuningsih
Guru Pembimbing
di SMK Negeri 3 Sukoharjo

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Aneke Rahmawati
NIM : 13511242011
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Membaca Resep Pengolahan Makanan Indonesia Melalui Metode *Learning Together*
Kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draft instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Maret 2015

Pemohon,



Aneke Rahmawati
NIM. 13511242011

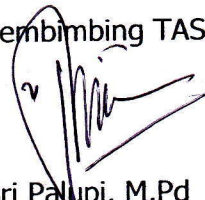
Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,



Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 1988032001

Pembimbing TAS,



Sri Palupi, M.Pd
NIP. 19571111 198803 2 001

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dra. Sri Wahyuningsih
NIP : 19680626 200701 2 001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Aneke Rahmawati
NIM : 13511242011
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Meningkatkan Kompetensi Membaca Resep Pengolahan Makanan
Indonesia Melalui Metode *Learning Together* Kelas XI SMK Negeri 3
Sukoharjo

Setelah melakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

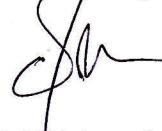
- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
☒ Layak digunakan setelah perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan saran /perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, April 2015

Validator,



Dra. Sri Wahyuningsih
NIP.19680626 200701 2 001

Catatan:

☐ Berilah tanda √

Olah Data Kognitif Pra Tindakan

No	Item Soal																				Skor	Nilai	Ketuntasan	Kriteria	Keterangan		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	14	70	0.70	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
2	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	13	65	0.65	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
3	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	75	0.75	Tinggi	Tuntas	2	1
4	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16	80	0.80	Sangat tinggi	Tuntas	1	1
5	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	14	70	0.70	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
6	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	15	75	0.75	tinggi	Tuntas	2	1
7	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	14	70	0.70	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
8	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	16	80	0.80	Sangat tinggi	Tuntas	1	1
9	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	14	70	0.70	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
10	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	11	55	0.55	sedang	Tidak Tuntas	3	2
11	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	10	50	0.50	sedang	Tidak Tuntas	3	2
12	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	11	55	0.55	sedang	Tidak Tuntas	3	2
13	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	15	75	0.75	Tinggi	Tuntas	2	1
14	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	15	75	0.75	Tinggi	Tuntas	2	1
15	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	14	70	0.70	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
16	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	13	65	0.65	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
17	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	14	70	0.70	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
18	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	14	70	0.70	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
19	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	13	65	0.65	Sangat tinggi	Tidak Tuntas	1	2
20	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	12	60	0.60	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
21	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	15	75	0.75	Tinggi	Tuntas	2	1
22	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	14	70	0.70	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
23	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	11	55	0.55	sedang	Tidak Tuntas	3	2
24	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16	80	0.80	Sangat tinggi	Tuntas	1	1
25	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	13	65	0.65	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
26	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	14	70	0.70	Tinggi	Tidak Tuntas	2	2
27	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	11	55	0.55	sedang	Tidak Tuntas	3	2
28	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	15	75	0.75	Tinggi	Tuntas	2	1
29	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	15	75	0.75	Tinggi	Tuntas	2	1
30	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	15	75	0.75	Tinggi	Tuntas	2	1
31	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16	80	0.80	Sangat tinggi	Tuntas	1	1
32	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	75	0.75	Tinggi	Tuntas	2	1

Olah Data Kognitif Pra Tindakan

33	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16	80	0.80	Sangat tinggi	Tuntas
34	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	11	55	0.55	sedang	Tidak Tuntas
UMLAH	24	4	6	28	13	29	28	7	17	20	29	27	17	26	28	29	20	31	14	31		2140	21.40		

11

32

Olah Data Kognitif Sikus I

NO siswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total	Nilai	Katgeori	
1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	6	60	Tidak tuntas	2
2	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	8	80	Tuntas	1
3	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	7	70	Tidak tuntas	2
4	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	8	80	Tidak tuntas	2
5	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	7	70	Tuntas	1
6	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	6	60	Tuntas	1
7	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	80	tuntas	1
8	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	7	70	Tuntas	1
9	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	7	70	Tuntas	1
10	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	7	70	Tuntas	1
11	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	8	80	Tuntas	1
12	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	6	60	Tidak tuntas	2
13	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	6	60	Tidak tuntas	2
14	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	7	70	Tidak tuntas	2
15	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	8	80	Tuntas	1
16	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	8	80	Tuntas	1
17	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	6	60	Tidak tuntas	2
18	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90	Tuntas	1
19	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	8	80	Tuntas	1
20	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90	Tuntas	1
21	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	7	70	Tidak tuntas	2
22	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	7	70	Tidak tuntas	2
23	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	80	Tuntas	1
24	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90	Tuntas	1
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Tuntas	1
26	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	6	60	Tidak tuntas	2
27	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	6	60	Tidak tuntas	2
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Tuntas	1
29	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	7	70	Tidak tuntas	2
30	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	8	80	Tuntas	1
31	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	7	70	Tidak tuntas	2
32	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	7	70	Tidak tuntas	2
33	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	6	60	Tidak tuntas	2
34	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	7	70	Tidak tuntas	2
Jumlah	30	30	27	15	16	32	31	31	8	31	251	73.82353	Tidak tuntas	2

Olah Data Afektif Sikus I

NO siswa	Sikap			Minat			Konsep diri			Nilai			Moral			Skor	Nilai	kategori	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	10	66.67	Tidak tuntas	2
2	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	8	53.33	Tidak tuntas	2
3	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	10	66.67	Tidak tuntas	2
4	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	11	73.33	Tidak tuntas	2
5	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	9	60.00	Tidak tuntas	2
6	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	11	73.33	Tidak tuntas	2
7	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	10	66.67	Tidak tuntas	2
8	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	12	80.00	Tuntas	1
9	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	10	66.67	Tidak tuntas	2
10	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	9	60.00	Tidak tuntas	2
11	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	6	40.00	Tidak tuntas	2
12	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	8	53.33	Tidak tuntas	2
13	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	11	73.33	Tidak tuntas	2
14	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	11	73.33	Tidak tuntas	2
15	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	73.33	Tidak tuntas	2
16	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	9	60.00	Tidak tuntas	2
17	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	10	66.67	Tidak tuntas	2
18	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	10	66.67	Tidak tuntas	2
19	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	10	66.67	Tidak tuntas	2
20	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	9	60.00	Tidak tuntas	2
21	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	12	80.00	Tuntas	1
22	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	10	66.67	Tidak tuntas	2
23	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	8	53.33	Tidak tuntas	2
24	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	11	73.33	Tidak tuntas	2
25	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	9	60.00	Tidak tuntas	2
26	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	9	60.00	Tidak tuntas	2
27	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	7	46.67	Tidak tuntas	2
28	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	11	73.33	Tidak tuntas	2
29	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	10	66.67	Tidak tuntas	2
30	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	10	66.67	Tidak tuntas	2
31	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	9	60.00	Tidak tuntas	2
32	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	9	60.00	Tidak tuntas	2
33	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	9	60.00	Tidak tuntas	2
34	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	9	60.00	Tidak tuntas	2
Jumlah	26	4	6	31	15	31	30	7	16	23	32	30	17	29	31	328	64.31	Tidak tuntas	2

Olah Data Psikomotorik Sikus I

NO siswa	Imitasi		Penerapan		Artikulasi			Pengalamiahan			Skor	Nilai		Kategori
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	5	50	3	Tidak tuntas
2	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	90	1	Tuntas
3	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	6	60	2	Tidak tuntas
4	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	7	70	2	Tidak tuntas
5	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	6	60	2	Tidak tuntas
6	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	7	70	2	Tidak tuntas
7	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	8	80	1	Tuntas
8	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90	1	Tuntas
9	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	7	70	2	Tidak tuntas
10	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	7	70	2	Tidak tuntas
11	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	7	70	2	Tidak tuntas
12	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	6	60	2	Tidak tuntas
13	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	4	40	3	Tidak tuntas
14	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	5	50	3	Tidak tuntas
15	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	3	30	4	Tidak tuntas
16	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	6	60	2	Tidak tuntas
17	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	5	50	3	Tidak tuntas
18	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	7	70	2	Tidak tuntas
19	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	6	60	2	Tidak tuntas
20	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	6	60	2	Tidak tuntas
21	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	4	40	3	Tidak tuntas
22	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90	1	Tuntas
23	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90	1	Tuntas
24	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	80	1	Tuntas
25	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	6	60	2	Tidak tuntas
26	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	6	60	2	Tidak tuntas
27	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	3	30	4	Tidak tuntas
28	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90	1	Tuntas
29	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90	1	Tuntas
30	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	80	1	Tuntas
31	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	7	70	2	Tidak tuntas
32	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	7	70	2	Tidak tuntas
33	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	6	60	2	Tidak tuntas
34	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	3	30	4	Tidak tuntas
Jumlah	24	21	26	19	13	34	26	30	5	22	220	64.70588		Tidak tuntas

Hasil Perhitungan Aspek Kognitif Siklus II

NO siswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total	Nilai
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
3	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	90
4	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	90
5	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	8	80
6	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80
7	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	80
8	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	90
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
10	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90
11	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90
12	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	90
13	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
16	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	90
17	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	8	80
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
19	1	0	1	1	11	1	1	1	1	1	19	190
20	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90
21	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	8	80
22	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	8	80
23	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
26	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8	80
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
31	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	90
32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
34	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
Jumlah	32	33	30	28	40	33	34	32	28	33	323	95

Kategori

[illegible]

Hasil Perhitungan Aspek Afektif Siklus II

NO siswa	Sikap			Minat			Konsep diri			Nilai			Moral			Skor	Nilai	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93.33	Tuntas
2	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	12	80.00	Tuntas
3	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	12	80.00	Tuntas
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100.00	Tuntas
5	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93.33	Tuntas
6	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	13	86.67	Tuntas
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	14	93.33	Tuntas
8	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	12	80.00	Tuntas
9	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	12	80.00	Tuntas
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	13	86.67	Tuntas
11	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	12	80.00	Tuntas
12	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	13	86.67	tidak tuntas
13	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	13	86.67	Tuntas
14	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86.67	Tuntas
15	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	12	80.00	Tuntas
16	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	12	80.00	Tuntas
17	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93.33	Tuntas
18	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	11	73.33	tidak tuntas
19	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	12	80.00	Tuntas
20	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	13	86.67	Tuntas
21	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93.33	tidak tuntas
22	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	12	80.00	Tuntas
23	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86.67	Tuntas
24	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	12	80.00	Tuntas
25	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	12	80.00	Tuntas
26	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	13	86.67	Tuntas
27	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	11	73.33	tidak tuntas
28	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	13	86.67	Tuntas
29	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	13	86.67	Tuntas
30	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	12	80.00	Tuntas
31	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	12	80.00	Tuntas
32	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86.67	tidak tuntas
33	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	13	86.67	Tuntas
34	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	14	93.33	Tuntas
Jumlah	34	30	34	12	18	34	22	33	32	34	29	33	27	30	31	433	84.90	Tuntas

[illegible]

Tingkat Keberhasilan (%)	Kriteria
>80%	Sangat tinggi
60% - 79%	Tinggi
40% - 59%	Sedang
20% - 39%	Rendah
<20%	Sangat Rendah

TOTAL NILAI KESELURUHAN

SIKLUS PERTAMA								SIKLUS KEDUA						
NO	Skor			Bobot			TOTAL	Skor			Bobot			TOTAL
	Af	Psi	Kog	Af	Psi	Kog		Af	Psi	Kog	Af	Psi	Kog	
1	66.67	50	60	6.667	30	18	54.667	93.33	80	100	9.333	48	30	87.333
2	53.33	90	80	5.333	54	24	83.333	80	90	100	8	54	30	92
3	66.67	60	70	6.667	36	21	63.667	80	90	90	8	54	27	89
4	73.33	70	80	7.333	42	24	73.333	100	100	90	10	60	27	97
5	60	60	70	6	36	21	63	93.33	80	80	9.333	48	24	81.333
6	73.33	70	60	7.333	42	18	67.333	86.67	90	80	8.667	54	24	86.667
7	66.67	80	80	6.667	48	24	78.667	93.33	90	80	9.333	54	24	87.333
8	80	90	70	8	54	21	83	80	100	90	8	60	27	95
9	66.67	70	70	6.667	42	21	69.667	80	80	100	8	48	30	86
10	60	70	70	6	42	21	69	86.67	80	90	8.667	48	27	83.667
11	40	70	80	4	42	24	70	80	80	90	8	48	27	83
12	53.33	60	60	5.333	36	18	59.333	86.67	90	90	8.667	54	27	89.667
13	73.33	40	60	7.333	24	18	49.333	86.67	80	90	8.667	48	27	83.667
14	73.33	50	70	7.333	30	21	58.333	86.67	90	100	8.667	54	30	92.667
15	73.33	30	80	7.333	18	24	49.333	80	80	100	8	48	30	86
16	60	60	80	6	36	24	66	80	100	90	8	60	27	95
17	66.67	50	60	6.667	30	18	54.667	93.33	90	80	9.333	54	24	87.333
18	66.67	70	90	6.667	42	27	75.667	73.33	70	100	7.333	42	30	79.333
19	66.67	60	80	6.667	36	24	66.667	80	100	190	8	60	57	125
20	60	60	90	6	36	27	69	86.67	70	90	8.667	42	27	77.667
21	80	40	70	8	24	21	53	93.33	80	80	9.333	48	24	81.333
22	66.67	90	70	6.667	54	21	81.667	80	90	80	8	54	24	86
23	53.33	90	80	5.333	54	24	83.333	86.67	70	90	8.667	42	27	77.667
24	73.33	80	90	7.333	48	27	82.333	80	90	100	8	54	30	92
25	60	60	100	6	36	30	72	80	90	100	8	54	30	92
26	60	60	60	6	36	18	60	86.67	90	80	8.667	54	24	86.667
27	46.67	30	60	4.667	18	18	40.667	73.33	80	90	7.333	48	27	82.333
28	73.33	90	100	7.333	54	30	91.333	86.67	100	100	8.667	60	30	98.667
29	66.67	90	70	6.667	54	21	81.667	86.67	90	100	8.667	54	30	92.667
30	66.67	80	80	6.667	48	24	78.667	80	90	100	8	54	30	92
31	60	70	70	6	42	21	69	80	80	90	8	48	27	83
32	60	70	70	6	42	21	69	86.67	90	100	8.667	54	30	92.667
33	60	60	60	6	36	18	60	86.67	90	100	8.667	54	30	92.667
34	60	30	70	6	18	21	45	93.33	100	100	9.333	60	30	99.333
RATA_RATA							67.40197	RATA-RATA						89.22553

Penelitian Siklus I



Gambar 1. Peneliti menerangkan materi pembelajaran



Gambar 2. Siswa mendengarkan dengan cermat



Gambar 3. Siswa menyiapkan bahan dan alat



Gambar 4. Peneliti member contoh mengupas udang dengan teknik yang benar



Gambar 5. Melakukan sesi tanya jawab kepada siswa yang mengalami kesulitan



Gambar 6. Siswa memulai melakukan praktik



Gambar. 7 Susana saat praktik



Gambar 8. Observer menilai siswa dari segi aspek afektif dan psikomotorik



Gambar 8. Hasil praktik Ayam Goreng Lengkuas



Gambar 9. Hasil praktik Udang Krispi Saus Mentega







Gambar 10. Hasil Praktik Ikan Goreng Saus Asam Manis



Gambar 11. Peneliti dan guru pembimbing menilai hasil praktik siswa



Gambar 12. Mengevaluasi praktik hari ini

Penelitian Siklus II	
	
<p>Gambar 1. Hidangan Cantik Manis hasil praktik siswa</p>	<p>Gambar 2. Hidangan Carang Gesing hasil praktik siswa</p>
	
<p>Gambar 3. Hidangan Nagasari hasil praktik siswa</p>	<p>Gambar 3. Evaluasi bersama guru pembimbing</p>



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK



Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

Certificate No. QSC 00592

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id

Nomor : 0659/H34/PL/2015

19 Maret 2015

Lamp. :

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Ka. Badan Kesatuan Bangsa dan Perlindungan Masyarakat (Kesbanglinmas) DIY
- 2 . Gubernur Provinsi Jawa Tengah c.q. Ka. Bappeda Provinsi Jawa Tengah
- 3 . Bupati Kabupaten Sukoharjo c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kabupaten Sukoharjo
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi Jawa Tengah
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kabupaten Sukoharjo
- 6 . Kepala SMK Negeri 3 Sukoharjo

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Meningkatkan Kemampuan Pemahaman Membaca Resep Pengolahan Makanan Indonesia Melalui Metode Learning Together Kelas XI SMK Negeri 3 Sukoharjo, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Aneke Rahmawati	13511242011	Pend. Teknik Boga - S1	SMK Negeri 3 Sukoharjo

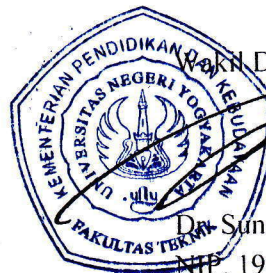
Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Sri Palupi, M.Pd.

NIP : 19571111 198803 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Bulan April 2015 s/d selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Wakil Dekan I

Dr. Sumaryo Soenarto

NIP. 19580630 198601 1 001

Tembusan :



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTEMEWA YOGYAKARTA
BADAN KESATUAN BANGSA DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT
(BADAN KESBANGLINMAS)

Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta - 55233
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 19 Maret 2015

Nomor : 074/855/Kesbang/2015
Perihal : Rekomendasi Perijinan

Kepada Yth. :
Gubernur Jawa Tengah
Up. Kepala Badan Penanaman Modal Daerah
Provinsi Jawa Tengah

Di

SEMARANG

Memperhatikan surat :

Dari : Wakil Dekan I Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Nomor : 06.59/H34/PL/2015
Tanggal : 19 Maret 2015
Perihal : Ijin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul : **"MENINGKATKAN KEMAMPUAN PEMAHAMAN MEMBACA RESEP PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA MELALUI METODE *LEARNING TOGETHER* KELAS XI SMK NEGERI 3 SUKOHARJO "**, kepada:

Nama : ANEKE RAHMAWATI
NIM : 13511242011
No. HP / KTP : 081376280000/ 3311044306920003
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Lokasi : SMK N 3 Sukoharjo, Provinsi Jawa Tengah
Waktu : 23 Maret s.d 30 April 2015

Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan :

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset/penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset/penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset/penelitian dimaksud;
3. Menyerahkan hasil riset/penelitian kepada Badan Kesbanglinmas DIY.
4. Surat rekomendasi ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat rekomendasi sebelumnya, paling lambat 7 (tujuh) hari kerja sebelum berakhirnya surat rekomendasi ini.

Rekomendasi Ijin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.



Tembusan disampaikan Kepada Yth :

1. Gubernur DIY (sebagai laporan);
2. Wakil Dekan I Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
3. Yang bersangkutan



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH
BADAN PENANAMAN MODAL DAERAH

Alamat : Jl. Mgr. Soegiopranoto No. 1 Telepon : (024) 3547091 – 3547438 – 3541487
Fax : (024) 3549560 E-mail : bpmd@jatengprov.go.id <http://bpmd.jatengprov.go.id>
Semarang - 50131

Nomor : 070/1336 /2015
Lampiran : 1 (Satu) Lembar
Perihal : Rekomendasi Penelitian

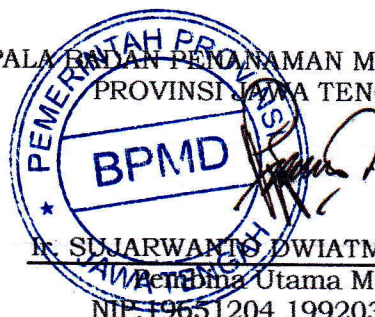
Semarang, 24 Maret 2015

Kepada
Yth. Bupati Sukoharjo
u.p. Kepala Kantor Kesbangpol
Kab. Sukoharjo.

Dalam rangka memperlancar pelaksanaan kegiatan survei bersama ini terlampir disampaikan Rekomendasi Penelitian Nomor. 070/718/04.5/2015 Tanggal 24 Maret 2015 atas nama ANEKE RAHMAWATI dengan judul proposal MENINGKATKAN KEMAMPUAN PEMAHAMAN MEMBACA RESEP PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA MELALUI METODE *LEARNING TOGETHER* KELAS XI SMK NEGERI 3 SUKOHARJO, untuk dapat ditindaklanjuti.

Demikian untuk menjadi maklum dan terimakasih.

KEPALA BADAN PENANAMAN MODAL DAERAH
PROVINSI JAWA TENGAH



R. SUJARWANTO DWIATMOKO, M.Si
Pemuda Utama Muda
NIP.19651204 199203 1 012

Tembusan :

1. Gubernur Jawa Tengah;
2. Kepala Badan Kesbangpolinmas Provinsi Jawa Tengah;
3. Kepala Badan Kesbanglinmas Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta;
4. Wakil Dekan I Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Sdr. ANEKE RAHMAWATI.



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH

BADAN PENANAMAN MODAL DAERAH

Alamat : Jl. Mgr. Soegiopranoto No. 1 Telepon : (024) 3547091 – 3547438 – 3541487
Fax : (024) 3549560 E-mail : bpmd@jatengprov.go.id <http://bpmd.jatengprov.go.id>
Semarang - 50131

REKOMENDASI PENELITIAN

NOMOR : 070/718/04.5/2015

- Dasar :
1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tanggal 20 Desember 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian;
 2. Peraturan Gubernur Jawa Tengah No. 74 Tahun 2012 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Pelayanan Terpadu Satu Pintu Pada Badan Penanaman Modal Daerah Provinsi Jawa Tengah;
 3. Peraturan Gubernur Jawa Tengah No. 67 Tahun 2013 tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Jawa Tengah sebagaimana telah diubah dengan peraturan Gubernur Jawa Tengah Nomor 27 Tahun 2014.

Memperhatikan : Surat Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Perlindungan Masyarakat Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor. 074/855/Kesbang/2015 tanggal 19 Maret 2015
Perihal : Rekomendasi Perijinan.

Kepala Badan Penanaman Modal Daerah Provinsi Jawa Tengah, memberikan rekomendasi kepada :

1. Nama : ANEKE RAHMAWATI
2. Alamat : Jl. Veteran No.42 Kutorejo Rt. 004/Rw.002, Kel. Jetis, Kec. Sukoharjo, Kab. Sukoharjo, Provinsi Jawa Tengah.
3. Pekerjaan : Mahasiswa S1.

- Untuk :
- a. Tema : MENINGKATKAN KEMAMPUAN PEMAHAMAN MEMBACA RESEP PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA MELALUI METODE *LEARNING TOGETHER* KELAS XI SMK NEGERI 3 SUKOHARJO.
- b. Tempat / Lokasi : SMK Negeri 3 Sukoharjo, Kab. Sukoharjo, Provinsi Jawa Tengah.
- c. Bidang Penelitian : Pendidikan.
- d. Waktu Penelitian : 24 Maret s.d. 30 April 2015
- e. Penanggung Jawab : Dra. Sri Palupi, M.Pd.
- f. Status Penelitian : Baru.
- g. Anggota Peneliti : -
- h. Nama Lembaga : Universitas Negeri Yogyakarta.

Ketentuan yang harus ditaati adalah :

- a. Sebelum melakukan kegiatan terlebih dahulu melaporkan kepada Pejabat setempat / Lembaga swasta yang akan di jadikan obyek lokasi;
- b. Pelaksanaan kegiatan dimaksud tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan pemerintahan;
- c. Setelah pelaksanaan kegiatan dimaksud selesai supaya menyerahkan hasilnya kepada Kepala Badan Penanaman Modal Daerah Provinsi Jawa Tengah;
- d. Apabila masa berlaku Surat Rekomendasi ini sudah berakhir, sedang pelaksanaan kegiatan belum selesai, perpanjangan waktu harus diajukan kepada instansi pemohon dengan menyertakan hasil penelitian sebelumnya;
- e. Surat rekomendasi ini dapat diubah apabila di kemudian hari terdapat kekeliruan dan akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

Semarang, 24 Maret 2015

KEPALA BADAN PENANAMAN MODAL DAERAH
PROVINSI JAWA TENGAH





PEMERINTAH KABUPATEN SUKOHARJO
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH
(B A P P E D A)

Jln Jenderal Sudirman 199 Telp/Fax (0271) 593182 Sukoharjo

SURAT IZIN PENELITIAN / SURVEY
NOMOR : 050 / 181 / Litbang / III / 2015

T E N T A N G

MENINGKATKAN PEMAHAMAN KEMAMPUAN PEMAHAMAN MEMBACA RESEP
PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA MELALUI METODE *LEARNING TOGETHER*
KELAS XI SMK NEGERI 3 SUKOHARJO

- DASAR :**
1. UU No 18 Tahun 2012 tentang Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan, dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi
 2. Peraturan Bupati Sukoharjo Nomor 49 Tahun 2008 tentang Penjabaran Tugas Pokok, Fungsi, dan Uraian Tugas Jabatan Struktural pada Bappeda Kabupaten Sukoharjo Pasal 20 Ayat (3) i.
 3. Surat Permohonan Rekomendasi Penelitian dari BPMD Prov Jateng Nomor: 070/718/04.5/2015 Tanggal 24 Maret 2015.

M E N G I Z I N K A N

Kepada :

Nama : ANEKE RAHMAWATI
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Jl. Veteran No. 42 Kutorejo Rt. 004/Rw. 002 Kl. Jetis Kec/Kab. Sukoharjo.
Penanggung Jawab : Noor Fitrihana. M.Eng
Selaku : Ketua Jurusan
Alamat : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk : Melakukan Penelitian/ Survey Untuk Penyusunan Proposal Skripsi tentang
**"MENINGKATKAN PEMAHAMAN KEMAMPUAN PEMAHAMAN
MEMBACA RESEP PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
MELALUI METODE *LEARNING TOGETHER* KELAS XI SMK
NEGERI 3 SUKOHARJO"**

Objek Lokasi : 1. SMK Negeri 3 Sukoharjo

Surat Izin Penelitian / Survey ini berlaku dari : 24 Maret 2015 s.d 24 Juni 2015.

Dengan ketentuan-ketentuan, sebagai berikut :

1. Sebelum pelaksanaan kegiatan, terlebih dahulu melapor kepada Pejabat setempat/ lembaga swasta yang akan dijadikan objek lokasi untuk mendapatkan petunjuk seperlunya.
2. Penelitian/survey tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan keamanan masyarakat/pemerintah.
3. Surat izin ini dapat dicabut dan dinyatakan tidak berlaku jika pemegang surat ini tidak menaati/ mengindahkan peraturan yang berlaku/pertimbangan lain.
4. Setelah penelitian/survey selesai, supaya menyerahkan copy hasilnya kepada Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Sukoharjo.

TEMBUSAN Kepada Yth :

1. Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Provinsi Jawa Tengah.
2. Kapolres Sukoharjo
3. Kepala Kantor Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Sukoharjo.
4. KCD Pendidikan Kec. Sukoharjo
5. Arsip

Ditetapkan di Sukoharjo
Pada tanggal 24 Maret 2015

A.n. KEPALA BAPPEDA
KABUPATEN SUKOHARJO
Kabid. Penelitian & Pengembangan

Drs. SURATNOROTO

Pembina Tingkat I

NIP. 19590825 198603 1 011

